あびこ型「地産地消」推進協議会

会報 第７２号　２０２６年９月１５日発行

１．「あびこん」の旬野菜情報（第４回）

株式会社あびベジ　大炊三枝子

～我孫子の誇る４つの新米～

我孫子の豊かな自然と恵まれた水、そして生産者の愛情が育んだ美味しい新米が、今年も出揃いました！食卓を彩る我孫子自慢の ４ つの品種について、それぞれの際立つ個性とおすすめの食べ方をたっぷりとご紹介します。

① **ふさおとめ**：千葉生まれの最も早く届く早生品種です。粒が大きめで見栄えが良く炊き上がりの白さや光沢（ツヤ）が抜群に良いです。粘り気は控えめであっさりとした食味のため、濃いめのおかず、丼物やカレーライスや卵かけご飯との相性が抜群です。

② **コシヒカリ**：お米の王様として長く愛される定番品種です。我孫子でも圧倒的な人気を誇ります。強い旨みと粘り、豊かな香りが特徴で、炊き立てはもちろん冷めても美味しさが長持ちします。味の濃いおかず、和食全般や、ご飯そのものを楽しむ食事に、毎日のお弁当やおにぎりでその底力を実感ます。

③ **にじのきらめき**：近年の夏の暑さに負けない強さを持ち、今、大注目の新品種です。コシヒカリに匹敵する強い甘みを持ちながら、大粒で食べ応えがありロ当たりはすっきりとしています。型くずれしにくく、冷めても硬くなりにくいため、お弁当やおにぎり、丼物にも最適。その名のとおり虹のように艶やかな炊き上がりが食卓を彩ります。

④ **ミルキークイーン**：圧倒的なモチモチ感と強い粘りが魅力の低アミロース米です。まるで魔法のように冷めても全く固くならず、むしろ甘みとモチモチ感が増すため、お弁当や高級おにぎりに最適です。炊く際の水加減はいつもの白米より１割ほど減らすのが美味しく炊くコツです。玄米や他のお米と混ぜて炊くとブレンド米としても大活躍します。

あっさり派なら「ふさおとめ」、王道の濃厚派なら「コシヒカリ」、食べ応え重視なら「にじのきらめき」、そしてもっちり極上の柔らかさなら「ミルキークイーン」がおすすめです。また、美味しいご飯を炊くには、正確な計量、素早い洗米、十分な浸水（夏 30 分・冬１時間）、そして炊き上がり直後の「十字ほぐし」が重要です。実り豊かな我孫子の大地と生産者が丹精込めて育てた旬の味わいをぜひ食べ比べてみてください。

2. 令和８年度役員・実行委員一覧表

役職名	氏名	実行委員等		
会　長	齊藤　徳剛			
副会長	若王子　範文			
副会長	大炊　三枝子			
副会長	斎藤　寿義	農政課　課長		
総務担当	羽生田　花林	農政課　主査　（地産地消係）		
会　計	羽生田　花林	課長補佐 鈴木　隆史	主任主事 向　優香	主任主事 小澤　暉丘
エコ農産物普及推進部会長	大炊　三枝子			
食育交流部会長	須藤　一宏	香取　典男	八澤　静江	小池　広美
援農ボランティア部会長	井出　史郎	部会長代理 石田　善久	吉田　和子	
		（農家委員） 阿曽　義弘	（農家委員） 荒井　茂夫	（農家委員） 松下　辰巳
学校給食支援部会長	中村　公一	志賀　幸夫	梶縄　茂雄	山本ちとせ
		小嶋　史樹	石橋　誠	中根　達
		出口　一幸		
	学校給食コーディネーター	久島　幹夫	金田　幸治	
広報部会長	若王子　範文	日暮　俊一	出口　一幸	根本　奈央美
総務部会長	小松　信彦	齊藤　徳剛	吉田　和子	山本ちとせ
会計監事	原田　裕士	JA 東葛地区センター長		
会計監事	仲原　千津子			
事務局	小松　信彦	吉田　和子		

３．新担当者の紹介

農政課地産地消担当：羽生田　花林

この度、あびこ型「地産地消」推進協議会の総務・会計担当となりました羽生田（はにゅうだ）と申します。

私は、長野県長野市のりんご農家に生まれ、山や畑を駆け回って育ちました。入庁以来、市民課、障害者支援課、秘書広報課を経験し、令和８年４月に農政課に配属されました。

恥ずかしながら、農政課に異動するまで協議会のことをあまり存じ上げませんでした。４月に採って食べようたけのこの会、５月に総会、７月に料理教室に参加させていただき、少しずつ知るにつれ、全国的にも数少ない援農ボランティア制度や、農家と学校をつなぐ給食配送システム、食育活動など、先進的な取り組みを長年行っていらっしゃることに驚きと感銘を受けました。

齊藤会長や会員皆様の教えを乞いながら、この素晴らしい取り組みをさらに発展させるお手伝いができればと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

４．行　事

①料理教室の報告　　我孫子市農政課　羽生田　花林

令和８年7月 25 日（土）10 時～13 時、アビスタ調理室にて料理教室が開催されました。広報あびこ7月16 日号で告知し、12 名の応募がありました。今回の料理講師は「あびこん加工室リーダー」の山崎さんです。

今回の料理教室は「我孫子産の旬の野菜を使ったカレー・ゼリー・スープで暑い夏を一緒に乗り切りましょう♪」と題し、あびこん加工室リーダーの山﨑美代子さんが考案された①スパイスで作るトマトカレー、②ビシソワーズ（ジャガイモの冷製ポタージュスープ）、③夏野菜のゼリー寄せの３品を作りました。

トマトは会員農家の須藤さんの完熟トマトがあらかじめピューレにして小分けにされていましたし、肉は衛生面を考慮し、切る必要がないように切ってありました。他の材料と調理器具も事前に完璧に準備されていて、すぐに作業に取り掛かれていました。

参加者の皆さんが苦戦していたのは、玉ねぎを飴色になるまで炒める工程と、フードプロセッサーでかく拌する作業です。玉ねぎは時間がかかるので最初に取り掛かり、１人がフライパンに付きっきりになりました。フードプロセッサーは、かく拌具合によって舌触りに差が出るので、皆さんで様子を見ながら回していました。

カレーはスパイシーでコクがあり、冷製ポタージュはおかわりするほど美味しく、夏野菜のゼリー寄せは見た目も鮮やかでさっぱり食べられ、夏にぴったりのメニューに皆さん大満足でした。今回は撮影で参加しましたが、次回は調理もしてみたいと強く感じたイベントでした。

②消費生活展パネル展　　広報部会　　若王子

今年も消費生活展パネル展はアビスタのアビスタストリートで開かれました。

期間は８月３日（月）～12 日（水）の 10 日間の展示です。その間に当番として１日見回りが有ります。

見回りは各団体のパネルの乱れや、悪戯されていないかを確認し、配布用のゴミ袋とテッシュの補充を行い。例年の様に参加団体と市役所の方々で各団体毎にパネル２枚づつを１組に２列にして吊り下げます。

パネルの上部に各団体のテーマを掲示しました。当協議会はテーマとして「我孫子の農業」を取り上げました。両側には消費生活展パネル展の垂れ幕を下げて、その間に各団体の４枚のパネルが吊り下げられました。見学者は 10 日を通じて約 1200 名との報告がありました。

５．学校給食情報交換会

学校給食支援部会　中村部会長

学校給食支援部会では、我孫子産野菜の普及促進策として、市民から募った搬送ボランティアが毎週火曜と金曜に市内の小中学校１８校に、当日の早朝６時半頃から新鮮な野菜を配達しています。配達する野菜は、契約農家と学校を繋ぐ受発注業務を担う同部会に所属するコーディネータによって準備されます。コーディネータは学校側のニーズと農家の栽培した野菜のシーズをつかみ、できるだけ多くの我孫子産野菜が給食で使われるように連絡調整に余念がありません。年々、計画搬送の対象校も、搬送する野菜の数量も増加傾向にあります。それでも、ニーズがあっても農家の出荷能力や時期の関係から折り合いがつかないケースも出てきてしまうこともあります。

搬送ボランティアは、現在７名の交代制で２人一組で１回に４から５校を回って納品する体制をとっています。最近は企業の定年延長の動きや年金支給時期の繰り下げもあり、定年後の第二の人生を搬送ボランティアで地域に貢献しようとする人が減少傾向にあり、早朝不定期という活動の特性もあり、要員集めには苦労します。たまたま、我孫子周辺に住んでいて地元に本業を持ちながらも搬送ボランティア活動に協力的な方たちがいて何とか要員数を賄っている現状もあります。

そんな学校給食支援活動を円滑に進めるため情報交換の場が設けられています。学校給食４者会議といい。我孫子市役所農政課が主催する会合の場として、年に３回程度定期的に開催されて諸問題の提起や解決方法の検討が行われています。この会議には、市役所農政課、教育委員会、株式会社あびベジ、地産地消推進協議会の各担当者が出席することになっています。この会議では、コーディネータからの直近の野菜出荷状況や搬送活動における問題提起、学校からのクレーム発生状況等が詳細に報告され、その改善策が検討されます。また、行政、教育現場、調理現場、農家の環境等の様々な視点、立場からの意見交換が行われ、この活動を支える場として機能しています。

また、学校給食支援部会では「我孫子産野菜の日」の学校の組合せ、学校への納品時刻の調整等により、より効率的な搬送活動ができるように日頃から心がけています。このように学校給食支援活動は、関係機関の連携があってこそ成り立っていることが、他の自治体ではあまり例のない活動が続けられる見えない影の力になっています。

発　行　：　あびこ型「地産地消」推進協議会　　会長　齊藤徳剛
住　所　：　270-1146 我孫子市高野山新田１９３（「水の館」2F）
（業務日 月・火・木）９：００～１７：００
Tel　04-7128-7770　　Fax　04-7128-7771
E-mail　info@abiko-chisan.com　　HP　http://abiko-chisan.com/
（協議会ホームページではカラーでご覧いただけます）