

広告



▲「かぼちゃじゃむ」250円、「とまとじゃむ」350円、「いちごじゃむ」300円。



添加物や保存料を使わず、品切れするたびにメンバーが集まって製造します。



■「愛情たっぷり おかあさんたちのじゃむ」販売先
 市民図書館喫茶コーナー（花川北7-1）
 セラーストーマン団地店（厚田区虹が原165-192）
 問合せ JA北いしかり厚田支所営農販売課 盛重さん ☎77-2311

市民図書館の喫茶コーナーなどで販売している「愛情たっぷり おかあさんたちのじゃむ」をご存じですか？丁寧に煮詰めることで素材が持つ自然の甘さを引き出したこのジャム。作っているのは、これまで「しその想い」などを生み出してきたJA北いしかり女性部厚田ブロック農産加工販売グループです。

「3年前から企画し、昨年より販売しているのですが、味が決まるまでは何度も試作を繰り返しました」とは、同グループ代表の堀岡敬子さん。ジャムはイチゴ、カボチャ、トマトの3種類あり、「カボチャは水分が少なく、早く煮詰まるので時間調整が難しい。トマトとイチゴはアクを取るのが大変でした。また、それぞれ比重が違うため、同じ量に合わせるのにも苦労しました」。

厚田の手作りジャムには甘さと愛情がたっぷり

トマトジャムの原料は同グループが作るトマトジュース。一方、イチゴとカボチャのジャムには、厚田の畑でとれた規格外品の四季なりイチゴ「夏実」と高糖度のカボチャ「味平」が活用されています。「出荷前に完熟したり、形のよくなかったりするものもおいしさは同じ。市の協働事業提案制度※にも採択されています」。

甘さと愛情が詰まったジャムは、パンに塗るだけでなく、ヨーグルトにかけたり、お菓子作りに使ったりするのもおすすめ。いろいろな料理に重宝すること間違いなしです！

※協働事業提案制度
 市と市民の協働によるまちづくりを目指すため、市民からの提案を募る制度。厚田のジャムでは、市が製品のPRやイベントでの販売支援を行っています

不思議な野菜「苺」

苺を果物と思う方が普通だと思おう。しかし時として動植物は常識を大いに覆すことがある。苺の可食部は花托^{かたたく}の発達したもので、粒々が実は実なのである。専門家筋では、バラ科の多年草で野菜と見なすとのこと。◆今や果物コーナーに苺を見かけない時季は実に短い。しかもクリスマスの季節になると旬と見まごう程、私は運動会の初夏イコール苺のシーズンが来たと思っていた。まさか雪の中で食べられるとはその夢想だになかった。◆十数年前、港湾のセールズを行っていたころ、本州との季節差を生かし、九州からは生花、北海道からは苺をと考えた事があった。問題は果肉の軟らかさが輸送に耐えられない事であった。旭川近郊の農協が輸送用パックを改良し本州送りの先んをつけた。まさに赤いダイヤと言われ、次代の夢であったテクノスパーライナー^{※2}に積載し得る期待の産物でもあった。◆市内には縄文時代に形成された砂丘が3列ある。その中間にあつた八幡の砂丘は苺とブドウの畑が広がっていた。ほそぼそと栽培が受け継がれ、時は札幌の有名デザートとも専属契約を結んでいた。今は観光農園として北生振などに大勢の観光客が訪れるようになった。◆全国の産地間競争は二層激しくなり、20種以上が市場に回っている。中でも「あまおう」は今や国際ブランドとして、ニセモノが海外で栽培されているという。石狩もかつて苺界をリードした「宝交早生」や硬めでも独特の風味を持つ「けんたろう」「夏実」で挑んでいる。6月には地物を「賞味ください」。

（市長）

※1花びらや、おしべめしべがつく部分
 ※2大量の貨物や旅客を通常の船舶の倍以上の速力で進行できる新形式超高速船。最大速力は50ノット（時速約93km）を目標にしていた