

広告



◀店内で珍しい一品を発見！写真は根の付いたネギで、自宅で植えて育てると綿帽子が出るまで何度も収穫が楽しめるとか。こんな商品が並ぶのも直売所ならではの魅力です。



JAいしかり地物市場が、今年からリニューアル！明るい店内には野菜や果物などの農産物に加え、海産物や加工品も数多く並ぶ、石狩のおいしいものを一堂に集めた直売市場として生まれ変わりました。「『とれのさと』とはJAいしかりの経営理念である人・土・未来をベースに考えた名称で、『安心安全な新鮮野菜の里(土)』という意味が込められています」と教えてくれたのは、JAいしかりの林徳晴さん。その一角には市内88人の生産者の名前と顔写真が貼られ、作り手の顔が見えるつくりになっています。

さらに売り場づくりも従来の生産者ごとにスペースを設けるのではなく、野菜の品目ごとに商品を置くスタイルに変更。「同じ野菜がまとめて置いてあるのでスーパーのような感覚で買い物を楽しんでもらえると思います。また、調理に役立ててもらえるよう野菜の特徴を書いたポップ(店頭広告)やレシピも用意しています」。

ほかにも今回のリニューアルでは、地元漁協と連

**JAいしかり地物市場とれのさとで
地元の新鮮食材を味わおう！**

携を深めることで海産物の販売と、人気のブランド豚「望来豚」も市内で唯一販売するにいたりました。「店内にある『みーやんの^{はまなす}浜梨かふえ』では、その「望来豚」を使った焼きそばや、地元農水産物を使った料理が楽しめますし、建物に併設して農産物加工体験施設もあるので、さまざまなイベントも実施していく予定です」。

6月は太くて軟らかく、市場でも高い評価を誇るアスパラガスが旬を迎えます。「ほかにも時期によっては皮が黒いダイコンや白いナスといった珍しい野菜が出てくることもありますよ」と林さん。“とれのさと”で、石狩の旬の味覚を楽しみましょう！

●JAいしかり地物市場 とれのさと

〒樽川120-3 ☎73-4500

営業期間 4月中旬～11月下旬

営業時間 9:00～17:00 期間中無休

地産地消情報

■みーやんの^{はまなす}浜梨かふえ企画 「親子でクッキング～父の日のおやつづくり」

初めてでも簡単にできるおやつ作りに親子でチャレンジ！石狩産小豆を煮て「小豆パンケーキ」を焼きます。炊飯器を使った簡単「あずき煮」を伝授！



対象 幼稚園～小学生までのお子さんと保護者

日時 6月19日(日)13:00～15:00

場所 JAいしかり地物市場 とれのさと 農産物加工体験施設(樽川120-3)

持ち物 エプロン・バンダナ(頭に巻くため)

定員 親子10組 ※見学も可 **費用** 1人500円

申込方法 参加者の名前、年齢、連絡先とファクス番号を記載して下記までファクスにて申し込み

申込・問合せ JAいしかり とれのさと内「浜梨かふえ」宛 ☎73-4502

■「いしかり地産地消の店」を募集！

石狩産の野菜や魚を食べたい！石狩産の食材を使ったメニューを提案してみませんか？地産地消にこだわるお店を「いしかり地産地消の店」として認証し、PRのお手伝いをします。

対象 石狩産農水産物を積極的に活用する市内の飲食店・食品加工業者・小売店など

問合せ いしかり地産地消の店推進協議会事務局(農林水産課内) ☎72-3164