

消費者のみなさんへ！

もう一度、茅ヶ崎の野菜を見つめなおしてみませんか？そして、八百屋さんの店で料理方法を尋ねてください。

新しいレシピが生まれるかもしれません。

茅ヶ崎青果商組合 組合長 宍倉勝良



生産者の顔が見えて、販売者の顔も見え安心して購入出来る茅産茅消は、消費者が一番望んでいることです。これは消団連のテーマでもある「安心して暮らせる茅ヶ崎に!!」と一致しています。これからも茅産茅消応援団に期待してください。

茅ヶ崎市消費者団体連絡会 会長 三好淳子



現在市場ではせり又は相対の取引がされており、茅ヶ崎産の新鮮野菜を「おいら茅ヶ崎生まれ」というテープを使い「生産者の顔の見える野菜」を売り込むよう努力しています。

茅産茅消をすすめ、少しでも多くの方に地元茅ヶ崎の野菜を消費していただき、野菜を通じて茅ヶ崎市の発展につなげていきたいと思ひます。

茅ヶ崎青果地方卸売市場 代表取締役 藤平桂次郎



茅産茅消応援団 からのメッセージ

私たち生産者は、茅ヶ崎の土壌に合った“おいしい”と言っていただけのような農畜産物を、環境にも配慮しながら丹精込めて作っています。

季節を感じながら“新鮮で安全・安心な農畜産物”を味わってみませんか!!

JA さがみ茅ヶ崎地区 運営委員長 大川静雄



新鮮、安全、安心。

これら地産地消の良いところ。

そして、もうひとつ。“地元の『食』は地元が育てる。”ここがとても大事なのだと思います。みなさん！地元茅ヶ崎の『茅産茅消』をどうぞよろしく!!

茅ヶ崎青果市場出荷組合連合会 会長 三橋清一



茅ヶ崎の食の魅力を多くの市民の皆様を知っていただき、今後は、水産・畜産物や飲食店にも取組を広げ、茅ヶ崎市民全員が茅産茅消応援団になることを目指したいと考えています。

茅ヶ崎市 市長 服部信明



茅ヶ崎市食生活改善推進団体（ヘルスマイト）の

おすすめ レシピ

材料（4人分）

- 小松菜 ----- 200g
- エリンギ--(小1本) 50g
- にんにく----- 1/2片
- 赤唐辛子----- 1/2本
- オリーブ油----- 大1/2
- 塩----- 小1/5
- こしょう----- 少々
- 粉チーズ----- 大1

小松菜のイタリアンソテー

- ①小松菜は5cmのざく切りにする。エリンギは5cm長さの短冊切りにする。にんにくはみじん切り、赤唐辛子は種を抜いて輪切りにする。
- ②フライパンにオリーブ油・赤唐辛子・にんにくを入れて弱火で炒める。
- ③にんにくの香りが立ち、色づく前に小松菜の茎とエリンギをいため、葉を加えて中火で炒める。
- ④しんなりしたら、塩・こしょうを加えて炒め、水気がなくなったら火を止める。粉チーズを加えて混ぜる。

茅ヶ崎市の 小松菜の特徴

茎がやわらかく食べやすい。年間を通して生産されていますが、寒い時期は特に甘みが増して更に美味しくなります。



春は「苦味」、夏は「酸味」、秋は「辛味」、冬は「とろみ」
茅産茅消で旬の食材を使うことは、おいしくて、栄養価もあり安価で新鮮。自然に合った食べ方です。



↑ 茅ヶ崎産は、この旗の八百屋さんで販売しています。

発行 茅ヶ崎青果商組合
2012年10月

連絡先 茅ヶ崎青果商組合
TEL 0467-52-2261
茅ヶ崎市農業水産課
TEL 0467-82-1111