



## JA産直栽培講習会開催しました!

JAでは産直施設への出荷促進と出荷会員の栽培技術向上による収量アップと長期出荷に向けて、栽培講習会を平成30年2月27日(火)午前10時から12時過ぎまで産直来夢くんレストラン棟2階研修室で行いました。出荷会員23名が参加し、講師の渡辺採種場岩手連絡所の桂 健也所長を迎え、「春・夏まき野菜の栽培方法」の講話で、皆さん熱心に質問やメモを取り講習を受けました。



## ～イベント情報～

### 「お彼岸セール」 3月15日(木)～21日(水)

提携JAの「ちゃんがる～市場」より沖縄産小菊の販売をいたします。お花やお線香、お菓子などを取りそろえています。期間中は花全品ポイント5倍!

【営業時間】 直売所…………… 9:00～18:00  
 レストランおかわらいむくん …… 11:00～15:00  
 ふるさとベーカリー・モーちゃんアイス工房 … 9:00～17:00

### 「産直来夢くん出荷者登録説明会」を開催しています

毎月25日の午後3時から、レストラン棟2階研修室で、「出荷者登録説明会」を開催しています。申し込みは不要です。お気軽にご参加ください。

【定休日】平成30年4月11日(第2水曜日)  
 TEL 0197-26-4141



### 「お彼岸セール」開催! 3月17日(土)～19日(月)

だんご粉を2割引にて販売いたします。  
 お花・お菓子・お墓参り用品を取りそろえご来店をお待ちしています。

【営業時間】 9:00～17:00 ※4月からは閉店時間が18:00になります。  
 【定休日】平成30年4月5日・19日(第1・3木曜日)  
 TEL 0197-41-3360



旬の食材を使った簡単レシピを産直来夢くん直売所にて紹介しています

### 椎茸フライ

【材 料】4人分

- |         |      |      |       |
|---------|------|------|-------|
| ・椎茸(小)  | 16枚  | ・水   | 150cc |
| ・塩・コショウ | 少々   | ・パン粉 | 適量    |
| ・卵      | 1コ   | ・揚げ油 | 適量    |
| ・小麦粉    | 200g |      |       |

【作り方】

- ① 椎茸は塩・コショウで下味をつける。
- ② ボウルに小麦粉・卵・水を混ぜ合わせる。
- ③ ②に椎茸をくぐらせ、パン粉をつける。
- ④ 170℃に油を熱し、パン粉をつけた椎茸を揚げる。  
 きつね色になったら完成!※おしゃれに串揚げにもできます。



椎茸に含まれるエリタデニンは血圧を下げる効果があり、動脈硬化や高血圧の予防が期待されます。食物繊維も豊富で腸の働きを活発にします。



産直来夢くん  
 「食育ソムリエ」  
 平山 恵美子