



▲中野市産地・観光PR用
シンボルマーク

ナカノキノコを 発信する

中野市の取り組み

市では、平成16年度から「売れる農業推進室」を設置し、農業者、農業団体、商工業者および市民との連携による地産地消の推進、多様なマーケティングの推進を柱にさまざまな施策を展開し、中野市農産物の消費拡大を図っています。

新たな取り組みとして、「中野市産地・観光PR用シンボルマーク」を公募により決定し、農産物や加工品のパッケージ、観光PR、各種イベントなどに使用しています。

また、3月27日には、中野立志館高等学校とパートナーシップ協定を締結しました。高校生が産地・観光PR事業に継続的に参加していただくことで、高校生のアイデアや感性を事業に生かして行くこととしてい

ます。4月からは、イオン中野店において、中野市特産品・観光情報コーナーを開設し、高校生が市の魅力発信を行う場として活用しています。

キノコの消費拡大の取り組みとしては、毎年、「我が家の料理大集合」のこ・フルーツ料理コンクール」を開催し、中野市産キノコを使った手軽で簡単に作れる料理を募集し、料理レシピを公開しています。料理レシピは売れる農業推進室ホームページで閲覧できるほか、公共施設などにレシピカードを設置しています。



JA中野市の取り組み

JA 中野市では、中野市産キノコの販売および消費拡大に力を入れています。

昨年は、中野市の名産であるキノコをイメージして、JA中野市のオリジナルキャラクター「えのたん」とキノコフレンズ」が誕生しました。近年のゆるキャラブームもあり、各種イベントなどにえのたんが登場



すると、子どもから大人まで広い世代に大人気です。えのたんの公式ホームページも開設されるなど、今後の中野市産キノコの宣伝効果が期待されています。

4月からは、キノコの一大産地としての魅力とともに、キノコ研究の最新情報や調理方法、製品開発などの情報を広くPRして、消費拡大につなげることを目的に、報道機関向けに年6回の予定で「きのこニュース」を発行しています。

また今年には、えのき茸部会が創立50年を迎えることを記念し、信越放送と共同で「オリジナルえのき茸アイデアコンテスト」を開催しました。応募総数212件の中からグランプリには、下高井農林高等学校3年生の作品「えのたんのオムハヤシ井」が選ばれました。



7月からは、東

JA北信州みゆきの 取り組み

総合力の宣伝活動による販売宣伝（JA北信州みゆきまるごと届け隊）

JA 北信州みゆきでは、地元農産物販売の拡大を目指し、地域総合力による宣伝活動の実践と、消費地などにおいて北信州みゆき産農産物のファンを増やすことを目的に、公募により平成23年4月、「JA北信州みゆきまるごと届け隊」が35人の隊員で発足しました。各種研修会を開催し、初年度は大都市量販店などを中心に72店舗、延べ75人で、きのこを中心とした試食・もぎ取り販売宣伝会を実施しました。



量販店の担当者や実需者からは、「産地のフィールドや調理方法など細かなところまで情報発信やコミュニケーションをとっていただき、お客さまも大変喜んでいただきます。遠くから大変ですが、これからもぜひ長い付き合いをお願いしたい」と大好評。今年で3年目に入り隊員数も増え、さらなるレベルアップを図りながら、総合力による宣伝活動を活発に行っていきます。



ナカノキノコを食べる

キノコの魅力を知っていただきたくは、中野のキノコをおいしくいただきましょう。

夏のオススメのキノコ料理をJ.A.中野市の竹内清美さんにご紹介いただきました。



きのこと茄子のさっぱりポン酢

(第20回きのこ料理コンクール全国大会最優秀賞受賞作品)

材料 (4人分)

エノキタケ 200 g、ブナシメジ 100 g、エリンギ 100 g、長ナス 2~3 個、ささみ肉 2 本、長ネギ 1/2、ニンジン小 1/4、ニンニク 1 片

<調味料>

唐辛子 (輪切り) 少々、ごま油 大さじ 3、ポン酢 醤油 適量、かいわれなど 適量



作り方

- ①ナスを4~6等分に切り、薄い塩水に入れる。
- ②長ネギは細く斜め切り、ニンジン千切り、ニンニクはみじん切りにする。エノキを半分の長さに切り、シメジはほぐす。エリンギは縦に裂く。
- ③ささみ肉は筋を取り除いてから斜めに切る。
- ④フライパンにごま油・ニンニク・唐辛子を入れて中火にかけ、香りが出てきたら取り出し、皮を下にしてナスを並べ、蓋をして焼く。
- ⑤ナスが半透明になったら裏返して焼き、火が通ったらお皿に盛り付ける。
- ⑥⑤のフライパンにシメジ・エリンギ・長ネギ・ささみ肉・④のニンニク・ニンジン・エノキの順に入れて火を通す。
- ⑦ナスの上に盛ってポン酢をかけ、かいわれなどを散らす。



きのこの簡単パエリア風

材料 (4人分)

米 2 合、エノキタケ 200 g、ブナシメジ 200 g、エリンギ 100 g、ウインナー 4 本、タマネギ小 1/2、ニンニク 1 片、パセリなど お好みで、オリーブオイルまたはサラダ油 大さじ 2

<調味料A>

水 400cc、コンソメ (顆粒) 小さじ 2、トマトケチャップ 大さじ 4、しょうゆ 大さじ 1、こしょう 適量

作り方

- ①米は軽く洗って水を切る。調味料Aはボールに入れて混ぜる。
- ②シメジはほぐし、エノキは3等分の長さに、エリンギは輪切りにする。タマネギ・ニンニクはみじん切り、ウインナーは薄く切る。
- ③フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ中火にかける。
- ④香りが出てきたらタマネギ・ウインナー・シメジ・エリンギを加えて炒める。
- ⑤④に米を加え軽く炒めたら、調味料Aを加え全体を軽く混ぜて上にエノキを散らす。
- ⑥蓋をして中~強火で5分、弱火にしてグツグツする程度に調整しながら13分前後炊いて火を止め、全体をざっくり混ぜる。
- ⑦パセリなどを散らして蓋をし、10分ほど蒸らす。

中野市売れる農業推進室 おすすめメニュー



暑い夏こそ熱い鍋 夏鍋

材料 (人数に応じて適量)

エノキタケ、ブナシメジ、バイリング、シイタケ、豆腐、白菜、ゴボウささがき、油揚げ <ぼたんこしょうつみれ> 鶏のももひき肉、ぼたんこしょうみじん切り、卵、しょうゆ、みりん、パン粉 <なべだし> だし、しょうゆ、みりん、塩少々

味のポイント

- ・鶏のももひき肉とぼたんこしょうは同量で。
- ・ゴボウと油揚げを入れることで味が整います。
- ・ぼたんこしょうでお好みの辛さに調整してください。