PR

長野県地産地消
推進キャラクター
「旬ちゃん（しゅんちゃん）」

旬ちゃんニュース

「おいしい信州ふーど」キャンペーン

SYUNCHAN NEWS 2024 11

「おいしい信州ふーど」キャンペーン推進委員会（長野県、JA長野県グループ、八十二銀行、信濃毎日新聞社で構成）は、信州の農畜水産物やその加工品、郷土食である「おいしい信州ふーど」を通じて、豊かな人間性を育む健全な食生活を目指しています。

信州産を買って、食べて、みんなで応援!

物価高騰などによって農畜水産物の生産コストが増しています。2024年度の「おいしい信州ふーど」キャンペーンでは、県民の皆さんと一緒に県内で生産された農畜水産物を「買って 食べて 応援」する取り組みを進めます。

今月は長野県が日本一の生産量を誇るお花「**アルストロメリア**」を紹介します。

アルストロメリアは、真冬の12月から出荷が本格化して、5月上旬にかけて最盛期を迎えます。

多彩な花の色と花持ちの良さから、用途に合わせてさまざまな場面を演出できる万能な切り花として、高い人気を得ています。

本来は春から初夏の花ですが、長野県では、最新の技術や設備を駆使することで、1年を通して出荷されており、生産量は日本一で、国内総生産量の約4割を占めています。では、アルストロメリアはどのように栽培されているのでしょうか。（JA全農長野「だから、きれい。長野のアルストロメリア」を基に制作）

アルストロメリアができるまで

❶ 土づくり・施肥・ベッドづくり

アルストロメリアは、苗を植えてから4年間、同じ株から花を収穫し続けます。土壌を診断し、足りない栄養を補うことや、地中冷房装置での温度管理と水分調整を行います。

❷ 定植

育てた苗を畝に植えます。除草、地温上昇を防ぐために、バガス（サトウキビの搾りかす）を敷きます。品種や環境にもよりますが、２年目以降は１株あたり70～80本のアルストロメリアが収穫できます。

❸ 株養成

定植後、株を大きくしっかりと育てるために、初めに出てきた花芽をすべて摘んでいきます。花に養分を送る必要がなくなることで、茎や葉から株に養分が蓄えられていきます。

❹ 間引き

株に養分を蓄える役目を果たした古い茎を抜いていきます。茎を抜くことで、まだ伸びきっていない成長途中の新芽に光が届くようになり、成長が促されます。

茎は簡単に引き抜けます

❺ 収穫

収穫のタイミングは、花の数と咲き方を見て判断します。目安は4割咲き。つぼみと花の咲き具合のバランスを見ながら、ベストな状態のものだけを、毎日丁寧に収穫しています。

❻ 調整・水揚げ

収穫した花は不要な葉などを取り除き、茎の長さを一定にそろえて、束ねます。その後、茎が水を吸収しやすくするために「水揚げ剤」につけることで、消費者に届いた後も、花持ちが良くなるように仕上げます。

❼ 箱詰め・出荷

鮮度が保てるよう水の入ったビニール袋に茎の切り口を浸した状態で箱詰めし、段ボールを立てて輸送します。最後まで手を抜かずに丁寧に取り扱うことで、美しい花を全国へお届けします。

中国料理「皇華」より期間限定ランチメニューのご案内

冬の味覚を楽しみながら、心と身体にやさしい薬膳料理で健やかな秋を過ごしましょう。

販売期間 12月22日(日)まで
[1日10食限定]
養生lunch ～冬の薬膳～
¥1,980(消費税・サービス料込み)
※割引対象外商品です
数量限定の為、ご予約をおすすめいたします。

※掲載画像はイメージです。

【菜譜】◆前菜 ◆薬膳スープ ◆主菜2品・海老、ニラ、キノコの炒め・豚肉の魚香炒め ◆食事・もち米入り酸辣雑炊 ◆デザート

中国料理 皇華 Fan Fahr
中国料理「皇華」個室完備
【営業時間】11:30～14:30／17:30～21:00(CLOSE 21:30)
ご予約は☎050-3155-3229
【11月の定休日】毎週月曜日・火曜日
※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※「養生lunch」は食品アレルギーに関する個別リクエスト対応は承っておりません。

HOTEL METROPOLITAN NAGANO JR-EAST
JR長野駅ビル直結 ホテルメトロポリタン長野 検索

秋の信州農畜産物フェスタ開催11月14日(木)～17日(日)

長野県A・コープでは、11月14日(木)～17日(日)の4日間、「秋の信州農畜産物フェスタ」を開催。信州産農畜産物の販売拠点として、信州産にこだわったセールとなります。また、畜産生産者、酪農生産者、きのこ生産者応援企画として、「食べて生産者を応援しよう!」と題しましてセールを実施致します。お買物はお近くのA・コープ店へ。

お問い合わせ
株式会社 長野県A・コープ
長野市市場2-1 TEL.026-254-7600
https://www.nagano-acoop.co.jp
長野県A・コープ

長野県親子クッキングコンテスト2024 ご応募ありがとうございました!

今大会もおいしい信州ふーどを使ったアイデア溢れる作品が多数集まりました。
書類審査を勝ち抜いた8チームによる実技選考会は、いよいよ11月16日(土)に開催されます! 結果発表までお見逃しなく!!

●お問い合わせ先
長野県親子クッキングコンテスト 大会事務局
TEL.026-226-8161 詳細はコンテストHPをご覧ください▶

新そば、始まりました!

香り豊かな風味が味わえる新そばの季節がやってきました。石臼製法によるそば粉は「一茶そば粉」のネーミングで味一筋にこだわってまいりました。黒姫山ろくで育った霧下そば、こだわり抜いた味をぜひご賞味ください。

信陽食品株式会社

そばのおじなた通信販売 数量限定

お歳暮・年越しにオススメの国産そば粉を使用した本生そばセット

ご注文期限：12月15日(日)まで
商品発送日：11月29日(金)、12月6日(金)・13日(金)
18日(水)・20日(金)・21日(土)・23日(月)

ご注文時「広告を見た」で本体価格より10%OFF!
国産本生そばセット
~~2,916円(税込)~~ ▶ 2,624円(税込)

新そば 360g(3人前)×2袋 ストレートつゆ 400㎖×2本
安曇野産おろしわさび(チューブ)×1本 賞味期限：製造から14日間
※限定品につき、数量に達し次第終了となります。
※各日とも出荷数が限られているため、数量に達し次第受付終了となります。
※お電話口もしくは通販サイトのご注文フォーム“備考欄”に広告をご覧の旨お伝えください。

ご注文はこちら!

※写真はイメージです。

蕎麦の製粉から製麺まで「一貫生産のおいしさ」
株式会社おじなた フリーダイヤル 0120-159428
本社、直売店：〒381-4193 長野県長野市戸隠2640
営業時間 9:00～17:00(土、日、祝日 休み)
https://www.obinata.co.jp

農業者のみなさん!農業経営、NOSAIがサポートします!!

青色申告をしていて様々なリスクをカバーしたい方
収入保険をおすすめします。

自然災害リスクをカバーしたい方
農業共済をおすすめします。

NOSAIのネットワークはこちら
佐久支所 上小支所 諏訪支所 上伊那支所 下伊那支所 木曽支所 松塩筑支所 安曇野支所 北アルプス支所 北信支所 更埴出張所 東信地域家畜診療所 中信地域家畜診療所 北信地域家畜診療所
本所 ☎026-217-5800(代)
NOSAI長野 農林水産省

安心のネットワーク NOSAI長野
Webサイトでは様々な情報を公開中!
NOSAI長野 検索 URL https://www.nosai-nagano.or.jp/

あの人を想って贈る おいしい信州ふーど が盛りだくさん!

お歳暮などのご贈答用にも!
※一部の商品はのしのご用意も承ります。

「おいしい信州ふーど」を産地から全国へ贈れます。食欲の秋は、信州の特産品を送りませんか?
※長野県・新潟県の郵便局で取り扱っております。
※一部の簡易郵便局ではお申込みいただけません。

郵便局 日本郵便株式会社 信越支社
販売者：株式会社 郵便局物販サービス
ネットショップ アプリ でもラクラクお申し込み!
郵便局 おいしい信州ふーど 検索