

# 津の産業 こだわりの一志米と農産加工品くあぐりネット三重中央く

久居新町の「くあぐりネット三重中央」(山田朋一常務)には、「一志米」や地元産にこだわった農産加工品、県内産の野菜がいっぱい!

## ◇生産者と消費者の架け橋に

1987年、当時一志町農協に勤務していた山田さんは、吉田修さん(当時、県経済連)から、農産加工品の商品開発を求められ、開発、営業のおもしろさに目覚めた。その2年後、農協が広域合併し、大組織となった際、「安心・安全な食べものを、田んぼから直接消費者の食卓へ届ける」ことを目的にした、小回りのきく組織も必要と考え、95年



に、JA三重中央100%出資の協同会社として設立されたのが同社だ。

生産者と消費者の架け橋という願いを込め、「アグリカルチャー(農業)」と「ネットワーク」から命名したそう。

## ◇つつき一志米コシヒカリ

米作りに最適な粘土質の土地に恵まれた白山町を中心に、丹精込めて育てる一志米は、「もっちりして粘りがあり、かむほどに甘みが広がる」と評判だ。玄米のまま、低温保存し、注文に応じて精米。つつき(つきたて)の米が食卓に届く。

「この辺では一番高い米屋だと思うが、それだけの値打ちがあることは食べてもらえばわかるはず」と山田さんは話す。

## ◇きりたんぼ伝兵衛(でんべえ)

前述の吉田さんから求められて開発したのが、これ!一志米100%で作った関西風きりたんぼだ。88年「三重のふるさと食品コンクール」で知事賞を受賞した逸品。商品についてい



る専用ツユに、鶏肉、ゴボウなどの季節の野菜を入れて鍋物としていただく。遠赤外線のカスパナーでじっくり時間をかけて焼き上げているので、口に入ると香ばしさと甘辛のツユがじわ〜と広がる。煮込みすぎないのがおいしさの秘訣!

## ◇一揆(いつき)味噌

一志米と地場産大豆で生み出す伝統の味。無添加、自然発酵、減塩の健康食品として人気。味は田舎風のミックス味噌だ。江戸時代の「寛政一揆」の中心人物・森宗左衛門の出身地・白山町で作り始めたことから「一揆味噌」と命名。村人の息づ

かが感じられる、生きている味噌と親しまれている。

## ◇一志米あられ

一志町の農家と契約栽培したもち米を100%使用。田舎あられ・たがね田舎・たまり田舎・砂糖おかきの4種類がある。どれも、シンプルで優しい味だ。

03年、県地域特産品認証食品(Eマーク)の米菓部門第1号の認証を受けた。09年、テレビ番組で紹介された「あられ茶漬け」としても喜ばれている。



## ◇ニンジンジャム

旧久居市の須ヶ瀬町は、ニンジンの産地として名高い。雲出



川流域の粒子の細かい土が根菜類に向くためだ。そのニンジンと国産リンゴ、国産レモン果汁、砂糖だけで作ったジャムは、さっぱりした味わいが人気の一品。

## ◇しんちゃん餃子

ニンジンと並び、県下一の生産量を誇るのがキャベツ。このキャベツをたっぷり使った餃子はジュシーでヘルシーだ。

この他、「地探れ豆腐」「美杉茶」など、こだわりの商品多数。ぜひ一度ご賞味を!

お問い合わせは、電話059(256)8141まで。

<http://www.w15.ocn.ne.jp/~agurinet/>