

SDGsにも

貧困や格差、気候変動などの問題を解決するため、2015年に国連で採択された持続可能な開発目標「SDGs: Sustainable Development Goals」。2030年までに17の目標を掲げ、達成することをめざすSDGsに、JAも賛同し事業に取り組んでいます。その中でさが市は、流通段階での資源消費の抑制に加え、食料の安定供給や食品ロスの削減などが関係しています。

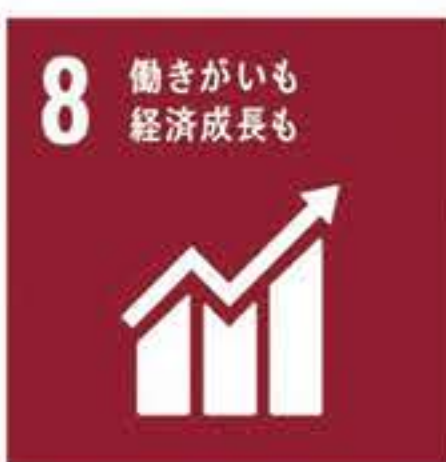
さが市が関連する主な目標



農業生産の拡大による
食料の安定供給



“地産地消”でエネルギー
効率の良い生産、輸送



消費者との交流による
生産者のやりがい創出



販売機会の増加による
食品ロスの削減

食品ロスを減らす“役割”

市場を通らない野菜たち

小ロット、形、大きさなど

「市場に出すほど量がまとまらない」「形が良くない」「大きく育ちすぎた」そんな野菜があるのもさが市の“魅力”です。



農産物直売所の “役割”

さが市の特徴は、何と言っても地元農家から直接持ち込まれた野菜が陳列されること。利用者にとっては、通常は市場などを経由する農産物を、新鮮な状態で購入することができ、出荷者にとっても、流通コストが削減できることで手取り額が増える効果が期待できます。

直売所の利用は、環境への負荷も減らしています。食料の多くを輸入に頼る日本は、輸送に関わるエネルギーなどで環境へ大きな負荷を与えている国といえます。地域内で生産から購入までを完結する直売所を利用し、「エコ」に貢献してみませんか。

さが市の販売金額と来場者数の実績



3年前にリニューアル

JA掛川市が運営する農産物直売所「新鮮安心市場さが市」は、令和2年1月31日に店舗をリニューアルしてから3年が経ちました。JA管内の掛川産農産物をメインに販売する直売所として、年間約43万人が利用しています。

特にリニューアルオープン後は、売り場面積が増えたことで品揃えが充実し、広い駐車場の確保や隣接施設などの効果もあり利用者が大幅に増加。それ以外にも野菜、果樹、米などの出荷額も上昇しています。

リニューアルオープンから3年が経ち、
たくさんの方に利用していただいた
「新鮮安心市場さが市」。
今月号では、そんな「さが市」の
まだまだ知られていない
“役割”と“魅力”をお届けします。

農産物直売所の“魅力”

さすが市の“魅力”はやっぱり種類豊富な農産物！
ここでしか出会えない！かもしれない野菜たちを紹介します。

アロエベラ

緑の皮の部分を包丁でむいて、ゼリー状の葉肉を使います。ツルっとした食感で、酢醤油やヨーグルトに入れるなどの食べ方があります。

葉付きニンジン

油との相性が良いニンジンの葉は、かき揚げにするのがおすすめ。少しクセのある葉も食べやすくなります。

イタリアンパセリ

パセリよりも苦みが少なくさわやかな香り。刻んでサラダや肉、魚料理に加えることで、いつもと違う雰囲気。

春菊

特有の風味で、鍋によく使われます。天ぷら、おひたし、ごま和えなど、いろいろな料理でも楽しめます。

チャンドラポメロ

文旦の仲間で直径が20cm程ある大きな柑橘。ピンクの果肉が特徴で、味はグレープフルーツのようですが甘みもあります。

子持ちタカナ

ほど良い辛みと苦みで、コリコリとした食感が特徴。ゴマ油との相性が良く、炒め物、スープ、肉巻きなど幅広く使うことができます。祝蕾とも呼ばれます。

菜花

下茹でして、苦みをとります。茎が太いので、茎の部分から調理しましょう。茹でるだけではなく、炒め物でも。

ヤーコン

シャキシャキした食感の根菜。オリゴ糖やポリフェノールが含まれ、健康効果に期待できます。皮をむいて千切りにし、きんぴらにするのがおすすめ。

調理例 きんぴら

ラディッシュ

ダイコンの仲間。サラダにして食べるほか、浅漬けが定番です。葉も食べることができます。

ぬき菜

ダイコン、ニンジン、カブなどを育てる過程で間引いたもの。若い葉でやわらかいので、すぐに火が通ります。

ヤサイトノデアイ

全部掛川産！

※掲載した農産物が販売していない場合もあります。

SNSアプリ

LINE お友達登録で「入荷情報」や「イベント案内」をゲットしよう！

さすが市では、今年2月にSNSアプリ「LINE」公式アカウントを開設しました。配信は3月からを予定し、旬な情報やイベント案内などを発信していきます。店頭でのPOPの掲示やホームページ上にて周知を行っています。この機会に友達登録して、さすが市の情報をゲットしましょう！

登録方法

LINEアプリを起動し、メニューの「友達追加」を選択。→「QRコード」を選択し、下記のQRコードを読み取ってください。



またはホーム画面検索バーで「さすが市」と検索。

公式アカウント — さすが市 —



「追加」ボタンまたは「友達追加」ボタンを押せば登録完了！



友達になろう！

出荷調整

が大変な野菜は前日から。基本的にはその日に収穫したものをその日に出荷するよう心掛けています。

Voice



生産者自らが売り場に行き、陳列します。

出荷陳列

バックヤードで商品ラベルを発行します。

ラベル発行



出荷調整

土を洗い流し、乾かします。当日は4時半から袋詰め。

生産履歴帳の作成

農業使用の有無、肥培管理、病害虫防除の記録などを記入。栽培管理に誤りがあった場合は、ラベル発行ができなくなり、生産者に対してはJA営農課が営農指導を行います。



出荷前日に収穫作業をします。

収穫

1月号のあぐりに登場

岡山秀秋さん(和岡)のダイコン

さすが市に届くまで