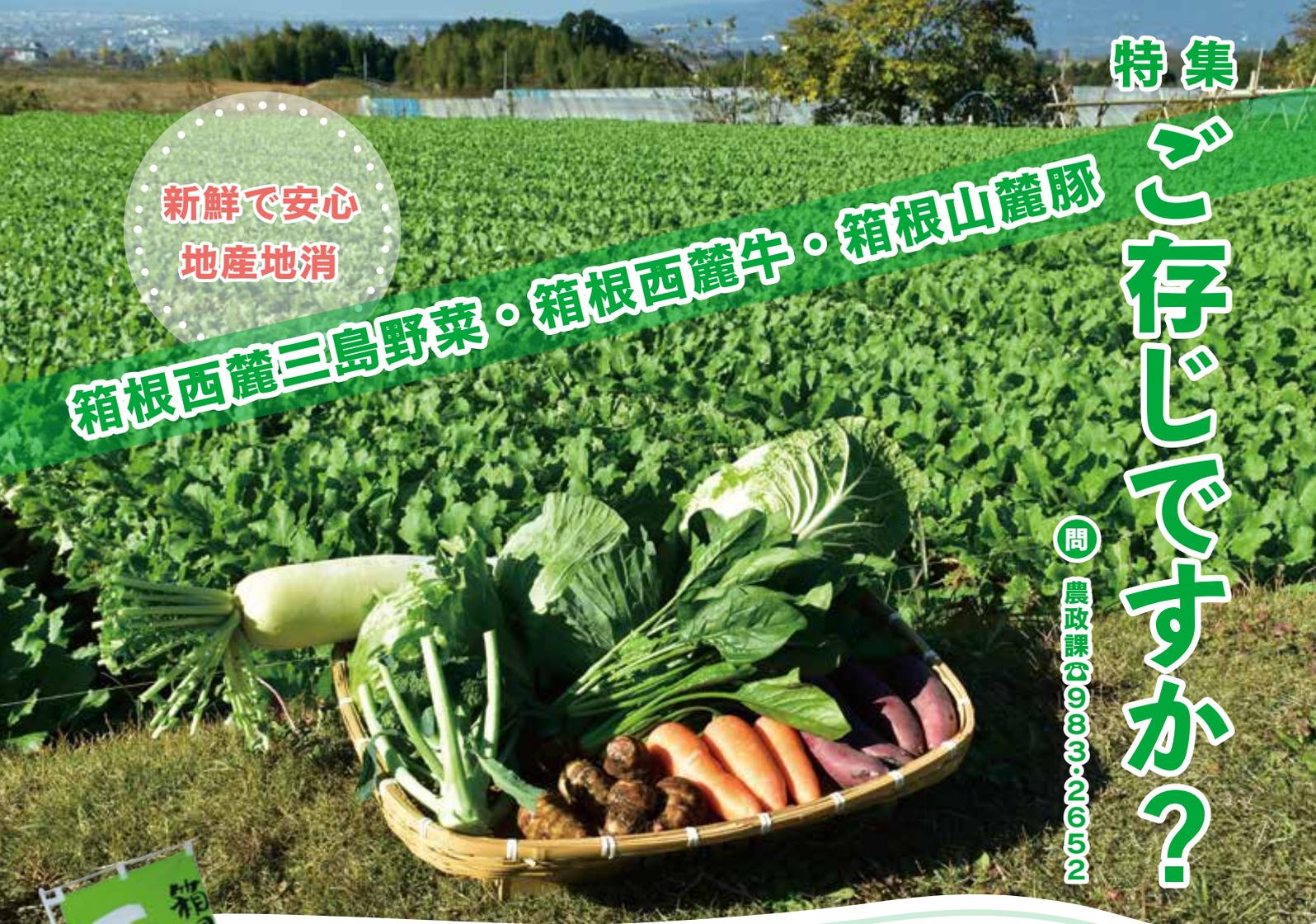


ゴじ存じですか？

問 農政課 ☎ 983・2652

箱根西麓三島野菜・箱根西麓牛・箱根山麓豚

新鮮で安心
地産地消



箱根西麓三島野菜とは

箱根西麓三島野菜は、日当たりが良好で日照時間が長く、さらに適度な傾斜があり、水はけと風通しが良く、保肥性が高い標高50m以上の箱根西麓の斜面で栽培される野菜です。

認証マークがついているものは、箱根西麓三島野菜ブランド推進協議会の審査により認証された箱根西麓三島野菜です。JA三島函南の直売所や市内のスーパーマーケットなどで購入することができます。そして、毎月最終日曜日に上岩崎公園で開催している「三島ベジマルシェ」では、市内の農家若手集団の「うみんず」が、朝採りの箱根西麓三島野菜を販売しています。また、市内の多くの飲食店でも各店舗が工夫した料理が提供されています。のぼり旗のあるお店が取扱い店です。

野菜の農業基準

認証マークを使用する生産者は「日本一美味しい野菜を目指して」をスローガンに、ブランド管理の考え方、農薬・肥料の取扱いを含む安全・安心への取り組みなどについての数十項目（箱根西麓三島野菜農業基準審査チェック表）をチェックし、自己審査しています。この自己審査により生産者の「美味しい野菜を作ろう」という共通認識を高め、高品質の野菜を安定して生産し、ブランドを守り育てています。

問 JA三島函南（指導開発課）
☎ 971・8208
JA三島函南（販売課）
☎ 971・8217
農政課 ☎ 983・2652



収穫風景
ご紹介！



牛肉・豚肉のブランドをご紹介いたします

箱根西麓三島野菜と一緒にどうぞ

箱根西麓牛

コクと旨味があつて、味が濃いのが特徴です。育てる上でこだわりは、水。箱根西麓の自然に囲まれた土地で富士山の雪解けの湧水を贅沢に飲ませ、配合飼料に米ぬかなどを加えることで、肉の旨味や赤身の甘みを引き出します。主に黒毛和種と和牛ホルスタインを掛け合わせた交雑種と黒毛和牛を肥育しています。シンプルな調理法でいただくと、味の違いは一目瞭然。しつかりと濃く、とても甘い肉の味が口いっぱい広がります。のぼり旗のあるお店が取扱い店です。

箱根山麓豚

風味豊かで、とてもジューシーな箱根山麓豚。お肉が柔らかく、旨味と甘みがあるのが特徴です。水と飼料にこだわり、豊富な地下水と厳選された飼料に海藻の粉末や木酢液を加えることで、豚肉特有の臭みをおさえます。

〒J A 三島函南（販売課）

☎ 971・8217

農政課 ☎ 983・2652



箱根西麓牛と箱根西麓三島野菜の夢のコラボレーション！

ヘルシーローストビーフ丼

材料(3人分)

お米 … 1.3合～2合
雑穀米 … 3g
牛ももブロック … 200g～300g
ハーブソルト … 小さじ1程度
すりおろしにんにく … 1かけ分
にんにくスライス … 1かけ
オリーブオイル … 小さじ2
玉ねぎ … 1/3個
レタス … 100g
人参 … 20g
紫キャベツ … 20g
ラディッシュ … 3個

【かけダレ】

すりおろし玉ねぎ … 1/4個
大根おろし … 100g
ポン酢 … 80cc
梅干し(刻む) … 2個
すりごま … 少々

【トッピング】

温泉卵 … 3個

レシピを
ご紹介！



作り方

- ①お米を研いで、雑穀米を加えて炊く。
- ②肉に数カ所フォークで穴をあけ、ハーブソルト・すりおろしにんにくを肉の表面に塗り、ラップをして30分置く。
- ③レタス・玉ねぎ・紫キャベツ・人参・ラディッシュを薄くスライスして、玉ねぎは塩で軽くもんで野菜を合わせておく。
- ④フライパンにオリーブオイルをひいて、にんにくスライスを香りがでるまで炒めて取り出しておく。
- ⑤フライパンの中に下味をつけた肉を1分30秒一面ごと中火～強火で焼く。
- ⑥全面が焼けたらラップで2重に包みチャック付きポリ袋に入れ、空気を抜く。
- ⑦炊飯器の中に熱湯1リットルに水1カップを加え、70度程度の状態を保ち
- ⑧の肉と生卵を入れ30分保温して取り出す。
- ⑨かけダレを作り、ご飯の上にローストビーフをスライスしてのせ、周りに野菜を彩りよく並べ、中央にくぼみをつけて温泉卵をのせる。

健康づくり課 ☎ 973・3700

