

ごはん と私 豊山関に 一問一答



豊山関
(大相撲 時津風部屋)

番付：西前頭十六枚目
生年月日：平成5年9月22日
出身：新潟市北区
得意技：突き押し

Q スイーツは好きですか？

A 普段甘いものはほとんど食べないのですが、いちごだけは好んで食べています。今回、越後姫を試食いただいたのですが、とてもおいしかったです。

Q 好きな食べ物はなんですか？

A お米と肉です。とくに地方のお米が送ってもらった新潟のお米がほんとうに美味しくて助かっています。去年は「新之助」を初めていただきましたが旨かったです。新潟のごはんは炊き上がったときの香りと食感が全然違うのでみんな喜んでます。

Q 他にはありますか？

A 地元が豊栄なのでトマトやキュウリが好きです。夏に農協さんからトマトを差し入れていただいて稽古のあと部屋の力士達でかぶりついていました。トマトのリコピンは疲労回復にいいので、とてもありがたいです。

Q お酒は飲みますか？どのくらい？

A ほぼ毎日呑んでます。多いときは日本酒2升はいけます。

Q アイドルが好きだと伺いましたが。

A 学生のころからAKBグループや乃木坂46のファンでした。新潟を盛り上げてくれているNGT48の本間日陽さんがかわいらしいと思います。

Q 先場所(初場所)はいかがでしたか？

A 場所前の巡業中に足首の靭帯を痛めて福岡で入院していました。なんとか出場しましたが、負け越してしまいました。みんな痛みやケガを抱えているので自分だけではないです。

Q 近くで見るとやっぱり大きいですね。

A 公式には185cm、180kgです。大きいほうなので平成最後のダイエットをしようと思い現在は175kgです。

Q 大きくなる秘訣は？どのくらいごはんを食べますか？

A やっぱり食べること。稽古することです。食べる時はラーメンのどんぶりで2杯は食べます。時津風部屋は塩ちゃんこが有名ですが、実は料理長の湯豆腐ちゃんこが旨いです。

Q 今年の抱負を一言お願いします。

A 地元の方は負け越してもいつも応援していただけるのでありがたいです。目標の三役に上げられるよう、がんばりますので応援していただければ嬉しいです。

※手形は実物大です。

※H31年1月30日にインタビューしたものです。

クイズに答えて①～④のどれかを選んで応募してね!

問題 JA新潟市の農家さんがつくる豊かな香りと甘さが特徴のいちごは、□□姫。Q.□の中に入る漢字2文字を、お答えください。

クイズ正解者の方へ①～④のご応募いただいた番号の中から抽選で合計20名様(各5名様)にプレゼントします! 応募はキラキラマーケットで!

【クイズ応募締切】平成31年4月30日(火)
【受付場所】いくとびあキラキラマーケットJA新潟市直売所
下記の応募用紙に必要事項をご記入のうえ、キラキラマーケットに備え付けの応募ボックスに入れてください。抽選のうえ各5名様にプレゼントいたします。
※当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。発送は、5月中旬以降を予定しております。



<p>プレゼント 応募用紙</p> <p>クイズの答え</p> <p>□ □ 姫</p>	<p>ご希望の 番号↓</p> <p>□</p>	<p>郵便番号 〒</p> <p>ご住所</p> <p>お名前</p> <p>TEL</p>	<p>JA、農業に関するご意見・感想をお聞かせください。</p>
	<p>※ご記入いただいた個人情報は、プレゼント企画以外は使用しません。</p>		

にいがたの農業とあなたをつなぐ

きらきら らいふ

きらきら らいふはJA新潟市の情報誌です



越後姫を食べよう!



Be a princess♥

Contents

- 越後姫と菓子職人のいちご一会
- キラキラマーケットニュース
- キラキラキッチン
- ごはん と私 ~ 豊山関に一問一答 ~



いちご 1 会 大江山地区 諸橋弥次郎農園

丸屋本店

農家紹介



諸橋弥次郎農園：渡部 かをるさん
農業を始めたきっかけは、イチゴが大好きで、諸橋弥次郎農園の「越後姫」と出会い、就農しました。農作業は朝早くからの作業が多いので、眠くて大変なこともあるけど、農園の越後姫が可愛くて美味しくスイーツに変身すると嬉しくて、たくさん食べちゃいます！

苺ジュレ 越後姫 税込216円
旬の朝採りいちご(越後姫)を丸屋本店の工場で、越後姫の風味とほどよい酸味のバランスをそのままにジュレに仕上げました。

お店紹介



丸屋本店：本間 亘 会長
新潟が誇る農産物の素晴らしさを菓子職人たちの手で表現し、多くの方に食べていただきたいという思いで「ファーマーズ・スイーツ」は誕生しました。農家との信頼関係を築き、お互いの思いをお菓子に込めました。諸橋弥次郎農園の「越後姫」に対する手間を惜しまない土づくりは、丸屋本店の哲学である「童心菓匠」と重なります。



丸屋本店
新潟市中央区東堀通6番町1038
TEL 025-229-3335
HP: <http://www.maruyahonten.com>



越後姫羊羹 税込1,620円
朝採りいちご「越後姫」をジュレにし、少量の白餡を加え丁寧に練り上げました。果汁が豊富な越後姫ならではの柔らかい羊羹に仕上げました。芳醇な香りと自然な甘み、やさしい酸味がお楽しみ頂けます。

いちご 3 会 石山地区 高山 聡さん

Maison de Dessert Lutécia

農家紹介



石山地区は越後姫の栽培が盛んな地域で、先代から土耕栽培で栽培をしています。地面に盛り土をして苗を育てる土耕栽培は手間がかかるうえ、病気になりやすいから栽培が難しい。特に土づくりにこだわるのは、土耕栽培ならではのイチゴ本来の甘さや深み・コクがうまれるから。お客さんが食べて笑顔が溢れる「越後姫」を作っていきたいね。

お店紹介



ルーテシア：スーシェフ パティシエ 田中 光昭さん

「記憶に残る美味しさ」をお届けするためにルーテシアが大切にしていることは、厳選された素材と確かな技術です。そのためには、新潟の農家さんの美味しい農産物が欠かせません。高山さんには、質の高い越後姫を提供いただいています。採れたての農産物が美味しいように、スイーツも出来立ての美味しさをお客様をお迎えいたします！



苺のタルト 税込691円
濃厚なカスタードと生クリーム、ジューシーな越後姫とバターの香り豊かなクリームダマントのハーモニーが春を感じられるタルトです！



ルーテシア
【フランス菓子 LUTÉCIA】
新潟市中央区上近江3-3-19
TEL 025-288-0007
営業時間10時～18時30分
HP: <http://www.lutecia.jp/>

いちご 2 会 大江山地区 加藤 正子さん

菓子工房 風花

農家紹介



陽が昇り始める頃、家族でハウスへと出掛けます。子どものように大切に育てた「越後姫」が傷つかないように一粒一粒丁寧に収穫していきます。「おいしかったから」と産直に出荷している名前をみて注文をくれるお客さんのその一言で、疲れなんて吹っ飛んでしまいます。



国産レモンと苺のタルト 税込464円
旬の越後姫とホワイトチョコレートムースの下には、マイヤーレモンのレモンクリームとチョコレートの三重奏。さっぱりとした優しい味わいが人気です。

お店紹介



苺のショートケーキ 税込464円
バターをたっぷり使用したふわふわのスポンジに、イチゴシロップとイチゴジュレ、越後姫のスライスが贅沢に重ねられた越後姫の美味しさを感じるショートケーキ！

菓子工房 風花：井村 嘉義 代表

「越後姫」は数あるイチゴの品種の中でも、果肉が柔らかくデリケートであり、香り、味ともに一番うまい。毎朝、農家さんは、収穫どきを見極め、その日一番おいしい「越後姫」を届けてくれる。私達は、その思いに敬意を表し、素材を生かしたお菓子作りを心がけています。

JA新潟市の農家さんが愛情をたっぷり注いだ越後姫と菓子職人のいちご一会。ぜひご賞味あれ！

菓子工房 風花
新潟市東区太平3丁目30-1
TEL 025-270-7737
営業時間 10時～18時
定 休 日 祝日を除く毎週月・火曜日

いちごの豆知識

おいしいいちごの選び方
①果実の色つやの良いもの②へたの緑の濃いもの③形はふつくと太ったものを選びましょう。

おいしい食べ方
水洗いする場合は、へたを先に取ってしまおうと果実が水を吸ってしまい、水っぽくなりますのでへたを付けたまま洗いましょ。
食べる時にはへたの方から食べていくと、最後までおいしく食べることができます。なぜなら、いちごの糖度は実の先端が一番高くなっているからです。

越後姫ってこんな子

☆魅力は味と香り

越後姫の特長は、豊かな香りと、新潟の寒い冬を乗り越えてじっくり熟した独特の甘味。なめらかで、ジューシーな果実をご堪能ください。

☆豊富なビタミンC

いちごのビタミンCは100gあたり62mg。みかんやオレンジよりも含有量が多く、5～10粒で一日に必要な摂取量100mgがまかなえます。カロリーも100gあたり34kcalと、とってもヘルシー！



いちご「越後姫」は栄養機能食品(ビタミンC)!
皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに抗酸化作用を持つ栄養素です！



旬の越後姫をどうぞ

新潟県農産センター 渡辺 大

いくとぴあキラキラマーケット JA新潟市直売所

キラキラマーケットニュース

休業日：4月なし
営業時間：10時～18時
TEL:025-384-8487



この券をご持参下さい。

キラキラ・コシヒカリ
10% 増量券

期間 '19年4月4日(木)～12日(金)

但し 「キラキラ・コシヒカリ」5キロ以上ご購入が対象
※「量り売り」に限ります。

越後姫特価販売

期間 '19年4月5日(金) 1日限り

サイズ1パック 500円(税別)

但し 40パック限りお早めに

お弁当・おすし・おやつ販売します

春の行楽フェア

期間 '19年4月6日(土)～7日(日)

内容 くじ付きのお米販売

試食あります

～おいしいがいっぱい～

春いくフェスタ

期間 '19年4月13日(土)～14日(日) 2日間

内容 綿あめのプレゼント(10時～15時まで)

キラキラちゃん登場します 11時～

Kirakira Kitchen キラキラキッチン

A-COOPの牛乳かんの素を使った 越後姫の寒天よせ

エーコープの牛乳かんの素を使えば、簡単にできるよ！キラキラマーケットで販売しているよ。



材料(直径10cmの容器3個分)

〈透明寒天〉
水……………300ml
粉寒天……………3g
グラニュー糖……………20g
越後姫……………6個
レモン汁……………大さじ1

〈牛乳かんの素〉
エーコープ牛乳かんの素 ……1袋(32g)
牛乳……………300ml

作り方

- ① 越後姫はへたをとって洗い、縦に半分に切っておく。
- ② 透明寒天を作る。鍋に水・グラニュー糖を入れて煮沸かし、沸騰したら粉寒天を入れてよく混ぜ、レモン汁を入れる。
- ③ 水で濡らした容器に、あら熱がとれた②を型の2/3ほど入れて、越後姫の切り口が上を向くように並べて冷蔵庫で冷やす。
- ④ 牛乳かんを作る。鍋に牛乳を入れて、沸騰直前で火を止め、エーコープ「牛乳かんの素」1袋を加え、泡立て器で約1分間かき混ぜよく溶かす。
- ⑤ ③が固まったら、あら熱をとった④を流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めて、出来上がり。