JA“採れたて”ナビゲーション 太陽と水と土バージョン

HBCラジオの番組『カーナビラジオ 午後一番！』のなかで毎週木曜日14時20分から放送されている“採れたて”ナビゲーション。

番組のパーソナリティ・YASUさんの『その土地土地のおいしいものをドドーンと紹介する“採れたて”ナビゲーション…』という元気な出だしから始まります。

そのなかで「北海道農業を応援するサングリン太陽園がお送りします」のアナウンスで始まった番組のJA様と、そこで紹介され、実際にYASUさんと山根あゆみアナウンサーが試食したおいしい北海道の食材を紹介します。

HBC-RADIO カーナビRadio 午後一番！
毎週月～金 お昼12:00～16:00 好評放送中

JAふらの 6月4日放送

JA採れたてナビゲーション2009のスタートを飾ったのは、ふらの産アスパラです。

昨年の夏から秋にかけてしっかりと根に養分を蓄えた今年のアスパラは、太めにおいしく育ちました。「大地の魔法使い」と書かれた青いテープで束ねてあるアスパラが目印です。

■この日紹介されたアスパラのおいしい食べ方は「素焼き」。魚と同じようにグリルで生のまま焼きます。好みによって塩をふります。うまみの凝縮された濃い味のアスパラを味わうことができます。

JAそらち南 7月30日放送

JAくりやまとJA由仁町が合併して今年2月1日に誕生したJAそらち南。この日はアスパラが紹介されました。今の時期（7月下旬）にアスパラ?と疑問に感じる人が多いのですが、春の収穫を終えたあとに何本かのアスパラを畑に残しておいてそれを伸ばしています。そうすると光合成をして養分を蓄え、根元から新しいアスパラが出てきます。みずみずしくて柔らかいのが特徴です。

■スタジオではバターホイル焼きで試食されました。この時期は学校も夏休みに入っており、キャンプシーズン。キャンプにおすすめの一品です。

JAきょうわ 8月13日放送

今ではあまり見られなくなった“かかし”。“かかしのふるさと”共和町では、8月22日、23日に第29回かかし祭りが開かれます。

JAきょうわでは、スイカ、メロン、スイートコーン、バレイショなどの農産物が「らいでん」ブランドで生産・販売されています。スイートコーンは「らいでんコーン」として札幌の大通公園でワゴン販売されています。共和産のお米は昨年から登場した新しいパッケージで「らいでん米」として販売されています。

■メロンとスイカは北海道一の生産量を誇るJAきょうわ。この日は、「らいでんメロン」の赤肉と青肉がスタジオに提供されました。

JA摩周湖 8月27日放送

農業と観光の町、弟子屈町のJA摩周湖からは摩周そばまんじゅう「ハイ、私が中島です!」が紹介されました。まんじゅうの形から摩周湖の中島をイメージして命名されました。小豆あんの中にあるジャガイモのあんも摩周湖の中島を連想させます。まんじゅうの薄皮は摩周湖産のそば粉と小麦粉から作られています。

「soba傍」という粋な名前のそば焼酎も地元のそばを原料とした摩周湖産の特産品です。

●摩周湖そば焼酎「ハイ、私が中島です!」と、そば焼酎「soba傍」。

■この日は断食あけというYASUさん、試食の「ハイ私が中島です!」を試食し、濃厚なおいしさにことさらの感動です。

「北海道農業を応援するサングリン太陽園が提供します」で始まった“採れたてナビゲーション”には、今年は9カ所のJA様にご登場いただきました。アスパラ、トマト、キャベツ、メロン、タマネギ、牛乳など北海道の特産品のほかに、そばまんじゅう、ゆり根などの登場しました。またアスパラやゆり根などのおいしい食べ方も紹介されました。北海道には本当においしいたべものがたくさんあります。おいしい食べ物をご紹介してくださったJA様、本当にありがとうございました。

サングリンのある風景 まちを知る。まちを訪ねる。

JAきたみらい 9月24日放送

JAきたみらいの玉ねぎの作付面積は日本一の約4,300ha、生産量は21万トンで全国民が1人10個を食べる量に相当します。

JAきたみらいからは昨年から栽培されている白玉ねぎ「真白（ましろ）」が紹介されました。「真白」は辛味が少なくて甘味があり、何もつけずに生でもおいしく食べられます。

■試食では、普通の生の玉ねぎとの食べ比べが行われましたが、辛さ、甘さの違いが顕著であることが、YASUさんの噛み音と、食べながらのつぶやきからはっきりと感じ取ることができました。

JA新得町 9月3日放送

新得町の特産品といえばまず「新得そば」があげられますが、そのほかにもニンジン、ゆり根などが特産品として栽培されています。

ゆり根といえば高級な食材のイメージがあり、近くのスーパーなどで見かけることも少ないのですが、スローフード・地産地消が提唱されるこのごろは、もっともっと地元北海道での消費が期待されています。

■この日は、新得産のゆり根をスライスして素揚げしたものが試食されました。ゆり根は、とくに関西方面に多く出荷されていますが、地元でもたくさん食べたいものです！

JA中標津 7月2日放送

●「なかしべつ牛乳」は、85℃で15分間殺菌する低温殺菌で製造されています。風味が損なわれることなく、ミルク本来のコクを味わえます。

中標津といえばおいしい牛乳。この日は「なかしべつ牛乳」、生乳と砂糖とコーヒーだけで作られた「なかしべつ珈琲」、十数種類の乳酸菌で時間をかけてゆっくりと発酵させた飲むヨーグルト「ケフィアオーレ」が紹介されました。

■組合長の太っ腹企画で、この日のプレゼントは10名に贈られることになりました。
※この日に紹介された乳製品は、近日中に「北海道うまいもの農園」（サングリン太陽園のショッピングサイト）でも発売予定です！

JAきたそらち 7月23日放送

深川市、雨竜町、北竜町、幌加内町の1市3町からなるJAきたそらちには、コメ、ソバのほかに、メロン、スイカ、ナガイモ、カボチャ、リンゴなどのおいしいものが盛りだくさんです。

■この日は元気村ブランドのメロンが紹介されました。JAきたそらちには深川で栽培される赤肉、雨竜町、北竜町で栽培される青肉の2種類のメロンがあります。

JA伊達市 6月18日放送

JA伊達市さんからは、キャベツとトマトが紹介されました。年間の気温差が比較的少ない伊達市の特徴により、キャベツは5月中旬から11月いっぱいまで、長期にわたって出荷されます。JA伊達市には13の野菜部会があり、それぞれの部会がホームページで詳しく紹介されています。
http://www.ja-dateshi.or.jp/gift2.html

■伊達を開拓した伊藤藤五郎邦成にちなんで昨年7月に「藤五郎」と命名されたトマト。YASUさんは、丸かじりで試食です。ラジオから伝わる、おいしそうに食べる音……。