

JA山口県山口統括本部



嘉川大葉生産グループの
岩脇さんと矢野さん



2013 年産直調印式

生産者（団体）

○嘉川大葉生産グループ

安心・安全を理念に掲げ、生協店舗向けの大葉を作るために発足したグループで、現在 3 戸の生産者がいます。化学農薬・化学肥料を不使用にするために、有機質肥料で土づくりを行い、害虫を手で取り除くなど、安心して口にできる大葉の栽培に取り組んでいます。

こと全店（島田店を除く）で取り扱いをしています。



<大葉のアレンジレシピ♪>

豚ヒレ肉の梅肉だれ

【材料】豚ヒレ肉（一口カツ用）：230g／塩、酒：各少々／小麦粉：少々／サラダ油：適量／梅干し：大 1 個／にんにく：1 片／白ねぎ：1/2 本／大葉：2 枚／④【しょうゆ：大さじ 1／みりん：大さじ 1／酒：大さじ 1】

【作り方】①豚肉は塩・酒をふっておく。梅干しは種を除き果肉を細かくたたく。にんにくはみじん切りにする。ねぎは白髪ねぎに、大葉は千切りにする。②鍋に④を合わせて煮立て、火から下ろす。冷めたら梅干しとにんにくを加えて混ぜ、たれを作る。③豚肉の汁気を拭き、小麦粉を薄くつける。フライパンに油を熱し、豚肉を入れ、両面を焼き色がつくまで焼く。④皿に白髪ねぎを敷き③を盛り、②をかけ、大葉を散らす。



○仁保産直生産部会

旧仁保農協（現 JA 山口県）は県内でもいち早く「有機の里作り」と「産直」に取り組み、パイオニア的存在です。コープやまぐちと仁保農協とは、1987 年に店舗との産直の取り組みを開始しました。

生協の産直に取組むため、産直部会を結成して農薬や化学肥料の使用を極力控えて栽培しています。いずみ店・どうもん店・小郡店・島田店に、新鮮な野菜を出荷しています。