

JA YASATO INFORMATION

野菜

Vegetables

やさとの野菜たち

「安全でおいしいもの」を合言葉に、生産者は野菜づくりに取り組んできました。常に消費者のことを思いながら生産者として、何をすべきかを追求しています。

おかわかめ

栄養が豊富に含まれています。特に多いのは、マグネシウム、ミネラル、ビタミン A です。健康食品としてクローズアップされている葉草のような野菜です。



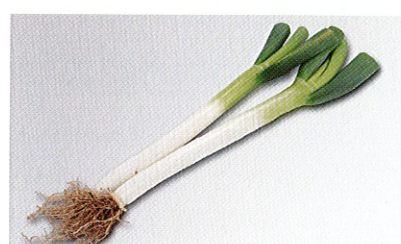
南瓜

ホクホクとした食感と味にこだわり栽培しているやさとの南瓜。煮てもよし、焼いてもよし、スイーツに調理すると、より一層風味が際立ちます。



そら豆

きれいなグリーンのおふくらとした莢に、すべすべとした皮を持つ豆が入っており、初夏を彩る野菜のひとつです。おいしいのは、本当に限られた期間だけ。やさとで旬のそら豆をみつけて!!



長ネギ

夏は、薬味はもちろん焼きネギなどに、冬は鍋料理などに合うような軟らかいネギを、土づくりにこだわり栽培しております。



きゅうり

ブルームキュウリは、表面の白い粉が特徴で、水分をはじき表面を保護する働きがある昔ながらのキュウリです。キュウリ本来の味を大切にするため、土づくりにこだわり栽培しております。



小松菜

風味とシャキシャキの触感にこだわり、土づくりに力を入れて栽培しております。



レタス

春と秋に出荷しております。有機質肥料を使用し農業はできるだけ削減して栽培しております。こだわって栽培したレタスです。



さやいんげん

やさと地域では昔から豆類の生産が盛んに行われています。なかでも、さやいんげんは初夏そして秋と旬をむかえる野菜です。



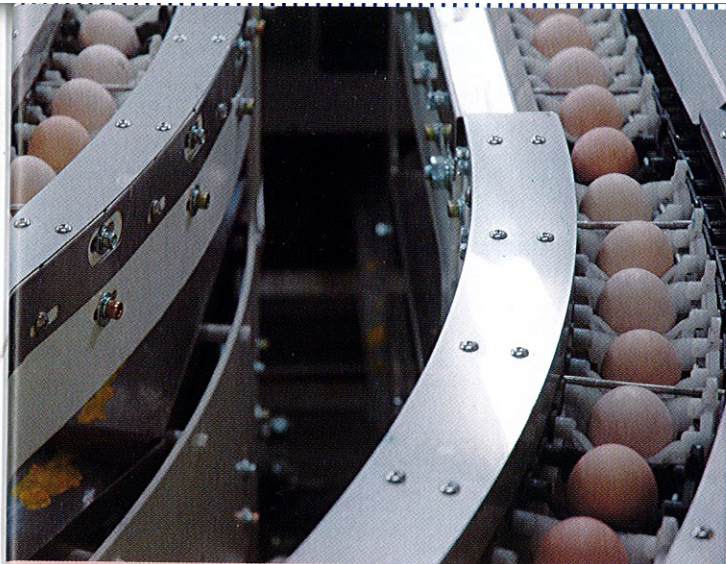
栗

秋の味覚を代表する栗には、カリウムが豊富に含まれ高血圧予防効果があるとされています。



茄子

夏野菜を代表する茄子は、焼いてよし、漬物絶品。栄養価の高い皮の部分を極力残して調理するのがポイントです。



鶏卵センター

消費者の皆様へ召し上がって頂くために、「誰が生産した? いつ?どこで?どれだけ?」を心がけてトレース出来る体制と、衛生管理、品質のチェックの強化を図っています。更に自動ヒビ検査装置や紫外線殺菌装置、異常卵検知装置(血卵、無黄卵など)を設け、一層の安心・安全な鶏卵を流通させることでのニーズに柔軟に答えて行けるよう努めています。

鶏卵

Chicken egg

JAやさとのおたまご

鶏にストレスを与えない事を目的とし、自然の日差しと風通しの良い開放型鶏舎で飼育し、地元副産物である米糠や大豆を利用した発酵飼料を鶏に与えています。

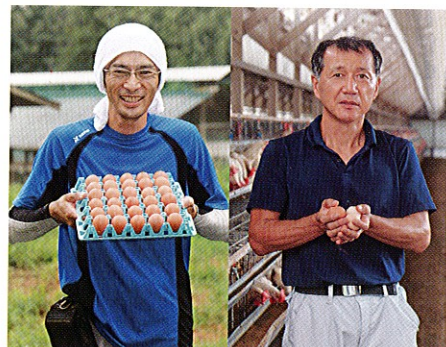
また、飼料のベースとなるトウモロコシ等、遺伝子組み換えの対象となる原料については、「すべて遺伝子組み換えでないもの」を使用しております。

更に、酸化防止剤(エトキシキン)の使用をしていない飼料となりますので、他の飼料とのコンタミネーション(混入)を防止するため、やさと専用配送車を取り入れています。

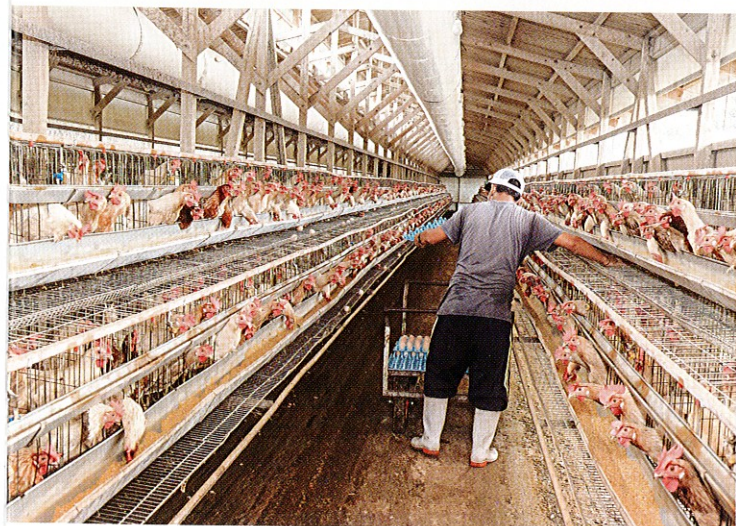


平飼いたまご鶏舎

鶏が自由に羽ばたき、遊び、砂浴びが出来る環境を与える事、古来日本の養鶏農家が伝統的に行ってきた平飼いという飼育方法は決して効率の良い生産方法ではありませんが、鶏にとつての「快適」とは何かを追求し、あえて私たちはチャレンジしています。

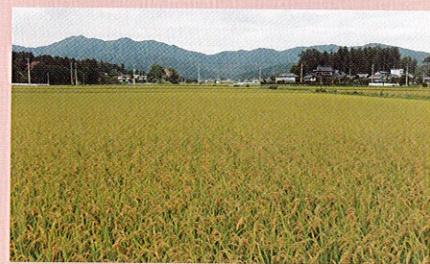


生産者:左・野村さん(平飼いたまご) 右・諏訪さん(産直たまご)



産直たまご鶏舎

現在主流になっている養鶏スタイルはケージ飼いの多段飼育です。しかし、多くの鶏を小さなケージに閉じこめて、更に幾層にも重ねられ、光の少ない、ただエサと水を与えられるだけの飼育に鶏たちは満足しているのでしょうか?私たちは「卵」を採る為だけの効率ばかりの飼育方法に疑問を持っています。出来るだけ鶏にストレスを与えたくない私たちのケージ飼育は、段数を抑え自然の風と太陽の光を浴びられる開放型ケージ飼育を行っています。



◎米たまご

輸入穀物に頼りがちな現代の畜産業界において……。「少しでも日本の食料自給率を高めたい!」をモットーに私たち鶏卵部会では飼料の一部に国産米を取り入れ、試験運用を図っております。「私たちの国土を守るため出来ることはなにか」を考え、持続可能性のある農業生産、食料生産を目標に更に「おいしく」を加え日々の生産活動に努めております。

原料から製造・販売まで

「自給率の低い大豆がここにはある」から納豆作りが始まりました。やさと地区で栽培された良質な大豆(納豆小粒)を100%使用して、筑波山麓の地下水で蒸し上げ、柔らかく風味が良いのが自慢です。

納豆工場

「いつ・誰が・どのように・どれだけ」納豆を製造したか、衛生管理とあわせて消費者の皆さんが安心して召し上がって頂けるよう日々の製造に真心をこめて作っています。主な取引先は生協を始め、地元直売所やスーパー、通信販売もおこなっています



納豆ができるまで



1 釜あげ

柔らかく、蒸し上げた大豆に納豆菌を散布しながら釜あげします。



2 カップ充填

蒸し上げた大豆を製品規格に沿って、カップへ充填する。



3 充填点検

カップへ充填された量目に誤差がないか点検する。



4 製品点検

フタ付けされ、製品として問題ないかどうかの、仕上がり点検を行う。



5 醗酵室出庫 出来上がり点検

一定時間醗酵後、出来上がり点検を行い、冷却、金属探知機検査ののち、出荷されます。



◎納豆取扱商品



◎環境にやさしく◎

環境問題を真剣に考え、容器にもこだわり、開設以来パック内の豆押さえフィルム以外、紙製品を使用しています。



半熟たまご

Soft-boiled egg



◎湯煎時間は慎重に

JAやさと半熟たまご

「こだわりのたまごを、もっと食べていただきたい」この思いから「半熟たまご」が生まれました。

「生食」でしかなかったたまごを加工（付加価値）することで、消費者ニーズに応え、多方面への供給が可能となりました。皆さまの笑顔を思い浮かべながら新鮮な美味しさをそのままお届けできるよう毎日作っています。

カット野菜

Cut vegetables

カット野菜

生産者が育てた野菜を、計画的に安定的に供給するため、野菜カットセンターは稼働しています。加工した野菜を真空包装する設備を持ち、新鮮さをそのままお届けします。主に業務用として販売されています。



◎玉ねぎの選別作業

◎納品先の様々な規格に合わせて、素材をカットしています

