

PR



「おいしい信州ふーど」 キャンペーン

「おいしい信州ふーど」キャンペーン推進委員会(長野県、JA長野県グループ、八十二銀行、信濃毎日新聞社で構成)は、信州の農畜水産物やその加工品、郷土食である「おいしい信州ふーど」の魅力を県民の皆さんに、広く発信しています。



信州産を買って、食べて、 みんなで応援!

2025年度の「おいしい信州ふーど」キャンペーンは、県民の皆さんと一緒に県内で生産された農畜水産物を「買って 食べて 応援」する取り組みを進めます。「旬ちゃんニュース」では、旬の農畜水産物や県内直売所の情報などをお届け。本年度の初回は、長野県が全国で生産量1位を誇る「セルリー」を紹介! (JA全農長野「信州野菜ガイドブック」を基に制作)

さわやかな香りと独特な風味が自慢 セルリー

特徴
涼しい気候と水分を好む野菜で、15~25度が適温とされています。主な出荷時期は5月中旬から11月中旬。これから夏ごろにかけて最盛期を迎えます。鮮度を維持したまま皆さんにお届けするために、夜中の1時ごろから早朝にかけて収穫します。気温が上がると水分が抜けてしまうため、収穫されたセルリーは朝のうちに集荷場に運ばれます。

おいしい選び方
葉がみずみずしく緑色でジャンとしているものを。茎は白くひび割れておらず、縦のスジがはっきりしているものを選びましょう。

おいしく食べるコツ
セルリーを調理する際は、スジを取ると食べやすくなります。葉にはビタミンCやカリウム、カルシウムが豊富に含まれているので捨てずに食べましょう。刻んで料理の青みとして使用したり、炒め物やスープにしたりと幅広く活用できます。

保存方法
茎と葉を分けてラップに包んで冷蔵庫で保存します。しんなりしている場合は、水を吸わせてから野菜室に入れておくと元気になります。すぐにしなびてしまうため、できるだけ早く食べましょう。



信州のセルリー

©JA全農長野

地産地消の輪を広げよう!



「おいしい信州ふーど」を味わうレシピ

たっぷりセルリーと豚肉のみそオイスター

セルリーとショウガのさわやかな香りが、みそとオイスターソースのコクがある味にょろにょろ、箸が止まらなくなる一品。お酒のお供にもおすすめです。



【材料(2~3人分)】
●豚肉(こま切れ) ……200g
●セルリー(茎) ……2本
●パプリカ ……2分の1
●エリンギ ……80g
●油 ……大さじ1

【作り方】
①セルリーはピーラーなどでスジを取り、7~8cm幅の斜め切りにする。パプリカ、エリンギは5mm程度の長さにし、5mm幅に切る。
②ポウルに豚肉と☆の調味料を入れて混ぜ合わせる。
③フライパンに油を引き、中火で豚肉を炒める。
④色が変わってきたらパプリカとエリンギを加え、しんなりしたらセルリーを加える。
⑤セルリーが好みの固さになったら、混ぜ合わせておいた☆の調味料を加えてさっと炒め、全体を混ぜ合わせる。

【材料(2~3人分)】
☆酒 ……小さじ2
☆すりおろしショウガ ……小さじ2分の1
☆塩こしょう ……少々
☆片栗粉 ……小さじ2
☆みそ ……小さじ2
☆オイスターソース ……小さじ2
☆しょうゆ ……小さじ2

県内直売所便利

旬の食材を買いに行こう

諏訪郡原村

八ヶ岳農業大学校 直売所

「やつのう」の味を召し上がり

「やつのう」の愛称で親しまれる八ヶ岳農業大学校の直売所。学生が育てた野菜や花、さらに校内で搾られた牛乳や新鮮な卵などがずらり。八ヶ岳名物のソフトクリームもお楽しみください!

〒391-0110 諏訪郡原村17217-118
TEL.0266-74-2080
9:00-16:00

八ヶ岳農業大学校 直売所 検索

※QRコードが読み取れない場合は上記のように検索してください。

安曇野市

安曇野スイス村 ハイジの里

毎日イベント開催中!

県内最大級の直売所。安曇野の元気な大地から、とれたての農産物を毎日入荷しています。生産者が真心込めて育てた新鮮な野菜や山菜、きのこ、リンゴなど四季折々の自然の恵みをお楽しみください。

〒399-8201 安曇野市豊科南穂高5566-1
TEL.0263-87-0812
9:00-18:00

安曇野スイス村ハイジの里 検索

※QRコードが読み取れない場合は上記のように検索してください。

おいしい信州ふーどを育む 疎水さんぽ

Vol.1 「乙女滝(茅野市)」

「疎水」は、人為的に造られた水路のこと。水の豊かな信州では昔から人々の生活や産業に役立てようと、たくさんの疎水が造られてきました。今では自然の川のように見える場所が、昔の人が苦労して切り開いたものであることも。信州のおいしい農産物を育む農業用水にスポットを当て、「地域の宝」をご紹介します。

茅科中央高原の横谷深谷にある「乙女滝」は、訪れる人の多くが自然の滝と思っているようですが、実は人工で造られた「大河原堰(おおかわらせぎ)」の一部です。江戸時代後期に旧田沢村(茅野市宮川)の名主、坂本養川(さかもと・よせん)が考案して開削され、今も茅野市玉川にある農地240haを潤しています。滝の近くまで訪れることができるので、水が勢よく断崖を流れ落ちる迫力を体感してください。

所在地: 茅野市北山 茅科中央高原 (施設の管理者: 茅野市大河原堰土地改良区)

「おいしい信州ふーど」キャンペーンをわたしたちも応援します!

長野県	JA長野県	長野県JAバンク	JA全農長野	JA長野厚生連	JA共済	JAながの	NOSAI長野	長野県ガス協会	長野県農協直販
長野県Aコープ	信州レイン	山本食品株式会社	R&C ながの青果	株式会社 おひなた	水と生きる SUNTORY	HOTEL METROPOLITAN	郵便局	ながの東急百貨店	にのくらマルシェ centotto gelato
KIRIN	アジ	柄木田製粉	TABLE LAND	マルパ子産産	丸水長野県水	株式会社 JOST	信州味噌	アグリカル	Green Tourism 農協観光
信州ハム	AEON	凍豆腐	SHOSHIN	たまごのたまご	DELICIA	水と生ネットながの	おいも日和	八十二銀行	信濃毎日新聞

「おいしい信州ふーど」キャンペーン 協賛企業募集中!

「おいしい信州ふーど」キャンペーンでは、地産地消について協賛いただける企業を募集しています。私たちと一緒に地産地消を推進しましょう!

キャンペーンのお申し込み・お問い合わせは

「おいしい信州ふーど」キャンペーン推進委員会事務局 長野県農政部農産物マーケティング室内
TEL 026-235-7217 FAX 026-235-7393 メール oishii@pref.nagano.lg.jp
https://www.shunchan-nagano.net/

さつまいもスイーツ専門店

自社農園のさつまいもを使ったおいしいスイーツを取り揃えています。極限まで熟成しっとり甘く仕上げた熟成焼き芋や一つ一つ手作業で面取りをした大学芋などがおすすめです。

安曇野市 5919 TEL.0263-88-2429
善光寺仲見世通り店 長野市長野元善町484 TEL.026-262-1402

JAタウンでは旬の生花が目白押し!

JA全農長野通販サイト「全農長野」はおいしい応援隊では、長野県産農畜産物・加工品を販売しています。5月のオススメ商品は「シャクヤク」です。大輪の花を咲かせ、昔から美しさの例えとなるシャクヤクは、長く楽しめるつぼみのうちにJA中野より産地直送でお届けいたします。その他にも季節に応じた旬の長野県産農畜産物・加工品をご用意しておりますので、是非ご覧ください!

信州農畜産物フェスタ開催5月23日(金)~25日(日)

長野県Aコープでは、5月23日(金)~25日(日)の3日間、「信州農畜産物フェスタ」を開催。信州産農畜産物の販売拠点として、信州産にこだわったセールとなります。また、畜産生産者、酪農生産者、きのこ生産者応援企画として、「食べて生産者を応援しよう!」と題しましてセールを実施致します。お買物はお近くのAコープ店へ。

株式会社 長野県Aコープ 長野市市場2-1 TEL.026-254-7600 https://www.nagano-acoop.co.jp

毎日、きつとどこかで。すまいる◎まるすい!

私たち(株)丸水長野県水は、長野県産の「おいしい信州ふーど」をはじめ、新鮮かつ豊富な食材をお届けし、毎日の食卓を支えています。これからは長年培ってきた経験と知識を活かし、長野県民の皆さまに「食と笑顔」をお届けします。

株式会社 丸水長野県水

農業者のみなさん! 農業経営、NOSAIがサポートします!!

青色申告をしていて様々なリスクをカバーしたい方 **収入保険をおすすめします。**

自然災害リスクをカバーしたい方 **農業共済をおすすめします。**

NOSAI長野 農林水産省

Webサイトでは様々な情報を公開中!
NOSAI長野 検索 URL https://www.nosai-nagano.or.jp/

5/12(月) 応募受付開始!! 絶対もらえる!!!

MYサン生ジョッキ2

自分の似顔絵と名前が入られる

24点: オリジナルデザイン缶×2本 48点: MYサン生ジョッキ×1個
96点: MYサン生ジョッキ×2個 + オリジナルデザイン缶×2本

応募期間: 2025年5/12(月) - 7/22(火)

詳しくはこちら suntory.jp/73487/