

“HO, kkaido  
おいしいもの便り  
もぐもぐ会議編

# 大地が育む色鮮やかな宝物 ピュアホワイトと ミニトマト

9月16日、もぐもぐ会議特別イベント  
「だいちのキッチン」で  
南幌町と新篠津村産の野菜を用いた  
ピザ作りに子連れファミリーが挑戦!



**参加ファミリーと一緒にピザを焼いた農家さん**  
左からミニトマトとバジルを提供くださった大塚ファームの大塚早苗さん、ピュアホワイト生産に励むJAなんぼろ青年部の縄貴洋さん、鈴木善友さん、岩村国宏さん、米田昌樹さん



**ミニトマトの特長**  
小さな実にも、美肌効果のリコピンなど栄養成分がギュッと詰まったミニトマト。たくさんある時は冷凍ストックを



**ピュアホワイトの特長**  
粒が柔らかく生でも食べられ、甘くてジュシーで果物みたい。生産者が少ないため、幻のトウモロコシとも呼ばれる



畑の学校や対面販売などくるの杜での活動についても説明するJAなんぼろ青年部

食べる人と作る人が料理や話を一緒に楽しく豊かな自然が生み出す「食」と「農」の素晴らしさを、次の世代へと大切に引き継いでいきたい—そんな想いから始まった「もぐもぐ会議」。ホクレン食と農のふれあいファーム・く

くるの杜の恵まれた環境を使って、幅広い世代の消費者と生産者をつなぐイベントを展開している。  
今秋は特別イベント「だいちのキッチン」で、JAなんぼろ青年部と大塚ファーム、5人の作り手と就学前の子どもを含む一般の参加者みんなでピザ作り体験に挑戦した。まず北海道産の小麦粉を使った生地作りからスタート。粘土遊びのような感覚で生地ができると、南幌町産の白いとうきび・ピュアホワイト、大塚ファーム産のアイコ、イエローアイコ、千果、ミドリちゃん、トマトベリー5種のミニトマトを贅沢にトッピング。  
屋外に設置された石釜に入れ、青空の下で待つこと5分。焼き立てバリバリのピザに、誰もが



ピザの生地を休めている間に、野菜についてクイズで学習

食後は、JAなんぼろ青年部が南幌の町やピュアホワイト、地元小学生や教員の農業体験サポートなどの活動をスライドで紹介。さらに2013年で入植100年を迎えた大塚ファームの有機野菜や孫の代まで責任を果たす想いを動画などで伝えた。質問タイムでは、「ミニトマトをおいしく作るには？」などの問いにプロがノウハウを伝授した。



## ピュアホワイトと色いろミニトマトとバジルのピザ

ボリューム満点

- 材料(2人分)
- |                |                 |              |             |
|----------------|-----------------|--------------|-------------|
| 【生地】           | 強力粉 …… 100g     | 【具材】         | ミニトマト …… 8コ |
| 塩 …… ひとつまみ     | ピュアホワイト …… 1/2本 | タマネギ …… 1/4個 |             |
| 砂糖 …… ひとつまみ    | バジル …… 適量       | ソーセージ …… 2本  |             |
| オリーブオイル …… 7g  | (大きじ1/2強)       | チーズ …… 60g   |             |
| ぬるま湯 …… 50~52g | ソーセージ …… 2本     | ピザソース …… 適量  |             |
| 打ち粉 …… 適量      | チーズ …… 60g      |              |             |
|                | ピザソース …… 適量     |              |             |

**ここがポイント!**  
具材は好きな野菜でアレンジ。乗せた時に高さを均等すると焼きムラができてにくいです



©ちよリス

- ビニール袋に生地の材料を全て入れ、シャカシャカと振って混ぜる。全体をバラバラの状態にする
- 生地をまとめて、袋の中でしっかりこねる。袋に爪を立てて穴を開けてしまわないように注意する
- 袋の中で15分ほど寝かせたら、打ち粉の上で厚さが2mmくらいになるまで生地を広げ、紙皿へ移す
- フォークで穴を開けた生地にピザソースを塗り、あらかじめカットしていた具材をのせチーズをまぶす
- 280℃に熱した石釜で向きを変えながら5分焼く。※家庭では250℃に予熱したオーブンで8~10分焼く



**作った人の感想**  
ビニール袋を使うと、粉が飛び散らず、手も汚れません。袋を振る動作も楽しいし、洗い物も少ないし、いいコト尽くし!  
焼いたピュアホワイトとミニトマトの、生の味とは違ったおいしさにビックリ。家でもまた、子どもと一緒に作ります



17.6haの広大な敷地内にある畑では、収穫だけでなく育てる体験も可能



作り手と食べ手が活発に意見を交換。食と農のみらいを創っていき

### 【ホクレンくるの杜】

買って、食べて、体験して。大人も新しい発見と感動が  
くるの杜には旬野菜を収穫できる体験農場があり、調理加工体験も土・日曜・祝日開催。レストランや直売所もあるので、どんな世代の方も食と農のつながりを楽しめる。また「食と農のみらい」についてみんなで考えるコミュニティももぐもぐ会議では、参加メンバーを募集中。参加資格は、より良い「食」と「農」を創りたい!という気持ちだけ。ぜひご参加を。

北広島市大曲377-1 電話: 011-377-8700(受付9:00~17:00)  
営業時間: 農畜産物直売場10:00~17:00 農村レストラン11:00~15:30(L.O.14:40)  
定休日: HPにて要確認 312台 HPアドレス www.hokuren-kururu.jp/



JAバンク北海道 <http://www.jabank-hokkaido.or.jp> **JAカード** **JA CARD**

JAが運営する直売所・ファーマーズマーケットで**JAカード**をご利用いただくと、**ご請求時に5%割引に!**

JAカードはJAバンクの便利なクレジットカードです!  
JAカードのお申し込みは、お近くのJA窓口まで!

一部対象外の店舗がございます。対象店舗はJAグループのWebサイトからお探しいただけます。 <https://life.ja-group.jp/farm> JA直売所 検索