



Sales promotion
of "nakano no
kinoko"



▲中野市産地・観光PR用 シンボルマーク

特集 ナカノノキノコ

中野市の取り組み

ナカノノキノコを
発信する

市では、平成16年度から「売れる農業推進室」を設置し、農業者、農業団体、商工業者および市民との連携による地産地消の推進、多様なマーケティングの推進を柱にさまざまな施策を展開し、中野市農産物の消費拡大を図っています。

新たな取り組みとして、「中野市産地・観光PR用シンボルマーク」を公募により決定し、農産物や加工品のパッケージ、観光PR、各種イベントなどに使用しています。

また、3月27日には、中野立志館高等学校とパートナーシップ協定を締結しました。高校生が産地・観光PR事業に継続的に参加していただることで、高校生のアイデアや感性を事業に生かしていくこととしてい

A white plate with a pink floral pattern contains several pieces of mochi-dango (mochi rice balls) on wooden skewers, covered in a dark brown, glossy sauce. The background shows a white cup and saucer.



昨年度 最優秀賞
「ももももきのこ」

J A 中野市の取り組み

J A 中野市では、中野市産
キノコの販売および消
費拡大に力を入れています。

J
A

中野市では、中野市産
キノコの販売および消

昨年は、中野市の名産であるキノコをイメージして、JA中野市のオリジナルキャラクター「えのたんとキノコフレンズ」が誕生しました。近年のゆるキャラブームもあり、各種イベントなどにえのたんが登場

リには、下高井農林高等学校3年生の作品「えのたん」のオムハヤシ丼が選ばれました。



信やコミュニケーションをとつていただき、お客様も大変喜んでいます。遠くから大変ですが、これからもぜひ長い付き合いをお願いしたい」と大好評。

今年で3年目に入り隊員数も増え、さらなるレベルアップを図りながら、総合力による宣伝活動を活発的に行つていきます。

また今年は、えのき茸部会が創立50年を迎えることを記念し、信越放送と共同で「オリジナルえのき茸アイデアコンテスト」を開催しました。

七

量販店の担当者や実需者が、
からは、「产地のフイールド
や調理方法など細かなところまで情報発
信やコミュニケーション

の実践と、消費地などにおいて北信州みゆき産農産物のファンを増やすことを目的に、公募により平成23年4月、「JA北信州みゆきまるごと届け隊」が35人の隊員で発足しました。

J
A

総合力の宣伝活動による販売宣伝
(JA北信州みゆきまるごと届け隊)



JA北信州みゆきの取り組み





"nakano no
kinoko" is
delicious

ナカノノキノコを食べる

キノコの魅力を知つていただき後は、中野のキノコをおいしくいただけます。夏におすすめのキノコ料理をJA中野市竹内清美さんにご紹介いたしました。



きのこと茄子のさっぱりポン酢 (第20回きのこ料理コンクール全国大会最優秀賞受賞作品)

材料（4人分）

エノキタケ 200 g、ブナシメジ 100 g、エリンギ 100 g、長ナス 2～3個、ささみ肉 2本、長ネギ 1/2、ニンジン 小 1/4、ニンニク 1片

<調味料>
唐辛子（輪切り）少々、ごま油大さじ3、ポン酢 醤油適量、かいわれなど適量



作り方

- ①ナスを4～6等分に切り、薄い塩水に入れる。
- ②長ネギは細く斜め切り、ニンジンは千切り、ニンニクはみじん切りにする。エノキを半分の長さに切り、シメジはほぐす。エリンギは縦に裂く。
- ③ささみ肉は筋を取り除いてから斜めに切る。
- ④フライパンにごま油・ニンニク・唐辛子を入れて中火にかけ、香りが出てきたら取り出し、皮を下にしてナスを並べ、蓋をして焼く。
- ⑤ナスが半透明になったら裏返して焼き、火が通ったらお皿に盛り付ける。
- ⑥⑤のフライパンにシメジ・エリンギ・長ネギ・ささみ肉・④のニンニク・ニンジン・エノキの順に入れて火を通す。
- ⑦ナスの上に盛ってポン酢をかけ、かいわれなどを散らす。

きのこの簡単パエリア風



材料（4人分）

米 2合、エノキタケ 200 g、ブナシメジ 200 g、エリンギ 100 g、ウインナー 4本、タマネギ 小 1/2、ニンニク 1片、パセリなどお好みで、オリーブオイルまたはサラダ油大さじ2

<調味料A>

水 400cc、コンソメ（顆粒）小さじ2、トマトケチャップ大さじ4、しょうゆ大さじ1、こしょう適量

作り方

- ①米は軽く洗って水を切る。調味料Aはボールに入れて混ぜる。
- ②シメジはほぐし、エノキは3等分の長さに、エリンギは輪切りにする。タマネギ・ニンニクはみじん切り、ウインナーは薄く切る。
- ③フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ中火にかける。
- ④香りが出てきたらタマネギ・ウインナー・シメジ・エリンギを加えて炒める。
- ⑤④に米を加え軽く炒めたら、調味料Aを加え全体を軽く混ぜて上にエノキを散らす。
- ⑥蓋をして中～強火で5分、弱火にしてグツグツする程度に調整しながら13分前後炊いて火を止め、全体をざっくり混ぜる。
- ⑦パセリなどを散らして蓋をし、10分ほど蒸らす。

中野市売れる農業推進室 おすすめメニュー



暑い夏こそ熱い鍋 夏鍋

材料（人数に応じて適量）

エノキタケ、ブナシメジ、バイリング、シイタケ、豆腐、白菜、ゴボウ、ささがき、油揚げ

<ばたんこしうつみれ>

鶏のももひき肉、ぼたんこしうみじん切り、卵、

しょうゆ、みりん、パン粉

<なべだし>

だし、しょうゆ、みりん、塩少々

味のポイント

・鶏のももひき肉とぼたんこしうは同量で。

・ゴボウと油揚げを入れることで味が整います。

・ぼたんこしうでお好みの辛さに調整してください。