



地元産農畜産物を加工してお届け



東浦町にある農畜産物加工施設「あぐり工房」

農畜産物加工施設「あぐり工房」

JAあいち知多では市場出荷だけでなく、地元産農畜産物をより多くの皆さんに直接味わっていただけるよう、農畜産物加工施設「あぐり工房」を運営しています。組合員の皆さんにさまざまな場面でご利用いただいている「あぐり工房」について、ご紹介いたします。



JAあいち知多の特販課を通じて地元の農畜産物を入荷

「あぐり工房」は中部国際空港（セントレア）の開港に先立ち、平成16年7月に稼働を始めました。セントレアの開港を機に、知多半島内の食材需要に地産地消で対応し、「生産から消費段階まで責任を持つ」ことを実践するための施設です。開設以来、地元で収穫した安全・安心な農畜産物を多様なニーズに合わせて加工して提供しています。

加工野菜として年間21トン供給

「あぐり工房」の業務は大きく分けて2つあり、野菜加工と、お弁当・惣菜の製造を行っています。

野菜加工では地元で収穫した野菜を使い、土落としの前処理や、洗浄、皮むきなどを行い、注文先のニーズに合わせてさまざまな形態にカットして、セントレア内の店舗や企業給食の生食・サラダ用などとして出荷しています。

す。また知多半島内の学校給食の材料としても提供しています。一方一次加工した野菜は、グリーンプラザおおぶのレストラン「菜々惣」やげんきの郷の「だんらん亭」にも供給し、JAあいち知多グループのセントラルキッチンの役割を果たしています。これらの加工野菜は年間約21トンを供給しています。

各種のお弁当を29万食お届け

もう一つの業務であるお弁当・惣菜の製造でも、知多米をはじめ地元で収穫した農畜産物を使用しています。お弁当や惣菜はJAあいち知多のグリー



注文に応じて野菜をカット。電解水洗浄で殺菌しています。



パックに詰めたカット野菜はすべて金属探知機でチェックして出荷

ンセンターやグリーンプラザだけでなく、セントレア内の当JA直営の「季節旬菜の店あぐりす」や「おみやげ館」などでも販売しています。

また、各地域で行われる組織の会合や、(株)ジェイエイやすらぎセンターでのお食事などでもたくさんの方にご利用いただいています。「あぐり工房」では年間に約29万食のお弁当を製造し、約30トンの知多米を使用しています。

福祉施設では温かい食事を提供

お弁当は、JAあいち知多の福祉施設や南知多町にある社会福祉法人あぐりす実の会の特別養護老人ホーム大地

の丘にも届けています。これらの福祉施設では、調理したての料理が専用の容器で届けられ、各施設で温めて提供しています。「いつも温かい食事ができる」と利用者からも好評です。これら福祉施設に年間6万7000食を届けています。

農畜産物を使い農家の所得増大

このほか「あぐり工房」ではオリジナルの恵方巻など、季節のイベントに四季折々の農畜産物を使い提供しています。また、ご予算に応じた各種オーダー、パーティーや催しにぴったりなケータリングサービスを行っています。



地元産の野菜を使ったお寿司が人気の野菜寿司膳

す。「あぐり工房」は地元の農畜産物を有効に活用した食材をお届けすることで、農業者の所得増大、農業生産の拡大を目指しています。



「あぐり工房」では、「知多半島で作られている地域の農畜産物や、地域の特産品を知ってほしい。また、知るだけでなく食べてほしい」という気持ちを込めて、さまざまな食材をお届けしています。

地元の食材を意識して食べることが、知多半島農業の応援につながります。ぜひご利用ください。

※お弁当やオードブルのご注文など詳細については、お気軽にあぐり工房にお尋ねください。

