



小美玉市ブルーベリー生産組合 加工部

ベリちゃん工房

左：ジュレ、手前：ジャム、右：ピューレ



商品は、ブルーベリーピューレ、ジャム、ジュレ。空のえき「そ・ら・ら」で販売しています。組合員が生産した新鮮なブルーベリーを冷凍保存して使用しているため、1年を通じて商品を提供することができます。

6人で製造・販路開拓
ブルーベリーの生産量が増え、新しい販路の確保が必要となってきたことを機に、組合有志による加工部「ベリちゃん工房」が発足。現在6人で加工品製造・販路開拓をしています。



代表 内田史代さん



伊藤ひろ子



島田みどり



内田史代



深作美知子



田上敏枝



大曾根光江

ベリちゃん工房の6人

とができます。
ピューレは、ブルーベリーから皮と種を取り除き、なめらかに裏ごしして、使いやすい液状にしたもの。お菓子だけでなく、ドレッシングや肉料理のソースにも合います。
ジュレは、香り高い完熟ブルーベリーをぜいたくに使用。濃厚な味わいです。アイの玉HPから、ベリちゃん工房独自の10種類のレシピがダウンロードできます。



田上敏枝さん



アイの玉
ホームページ

ベリちゃん工房レシピ「ムース」

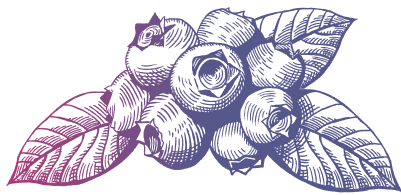
●材料

ヨーグルト・ピューレ 各100g 生クリーム 40cc 砂糖 50g
牛乳 30cc 粉ゼラチン 2.4g (4.8gの水でふやかす)

●作り方

- ①生クリームはヨーグルトと同じ固さに泡立てる。
- ②牛乳を温め、砂糖とふやかした粉ゼラチンを加える。
ゼラチンは沸騰させないよう注意。
ゼラチンが溶けたら粗熱をとって、生クリーム、ヨーグルト、ピューレを加えて混ぜる。
- ③型に入れて冷蔵庫で冷やし固める。





アイの玉

すべての生産者がエコファーマーを取得。土壌調査や講習会により適切な栽培管理を行い、高品質な果実を生産しています。

また、収穫時期には適正な熟度を定め、収穫後の調整には、温度管理や予冷などを徹底。鮮度の高い状態で店頭に並ぶように努めています。

消費者の皆様へ安全、安心、おいしいブルーベリーを提供することの約束。それが私たち小美玉市ブルーベリー生産組合のブランド「アイの玉」です。

平成30年度商標登録
 インスタグラム [ainotama2018](#)
 ホームページ www.ainotama.com



JR水戸駅で販売

PRイベント担当・WEB管理



皆藤純一さん



7月9～11日、JR水戸駅改札前で臨時販売イベントを行っています。昨年的好评により、今年は3日間に拡大。農家が直接消費者の声を聞ける、大切な機会です。



バリちゃん工房レシピ「クレープ」

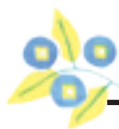
●材料（4人分）
 ブルーベリージャム 60g 春巻き皮 8枚 プューレ 適量
 クリームチーズ 60g バナナ 1本 ミントの葉 適量

●作り方

- ①バナナはヨコ半分に切り、さらにタテに切り、8等分する。
 - ②春巻き皮を広げ、バナナをのせクリームチーズ、ブルーベリージャムをそれぞれ8等分にしたものをのせて巻き、巻き終わりを水でしっかりと貼りつける。
 - ③巻き終わりを上にして、オープンに入れ、軽くキツネ色に焼き色が付くまで加熱し、裏返して同様に焼く。
 - ④皿に盛りつけ、プューレをかけてミントの葉を添える。
- ※塗り卵をすときれいに焼ける。



リーを広める人たち



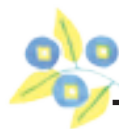
やわらぎファーム
島田義弘さん



ブルーベリー狩りは、去年は外国人の観光バスツアーも来て、少しずつ広まっている手応えを感じていましたが、東京・埼玉・千葉からのお客様も多いので、新型コロナウイルス

感染症拡大防止のため、残念ながら今は全てお断りしています。一方、いま旬を迎えているブルーベリー販売は行っています。感染リスクを抑えるため、ドライブスルー方式で販売しています。地元産の摘みたてブルーベリーをぜひ食べてみてください。ブルーベリージャム・ジュース・ワインは、品質の良さが伝わるラベルデザインにしました。無添加のジャムは珍しいからか、ありがたいことに全国で取り扱っていただいています。

☎ 0299-47-0770
▲ 小美玉市花野井298-1
🕒 9:00~16:00
🌧 雨天時 📍 10台



都内で自主的に小美玉応援
伊豆原 薫さん



ブルーベリーサポーターをきっかけに農家さんと知り合い、いろんな農作業をさせていただきました。小美玉市には1年9か月しかいられませんでした、新鮮野菜が手に入りにくい

東京だと、小美玉市での生活がいかに良かったかを実感します。都内に移り住み、小美玉のためにできることを考え、私が行きつけのコーヒー豆店 BooBies さんにご相談。ベリちゃん工房のジャムと生ブルーベリーの受注販売をしてくださっています。ブルーベリーを一つひとつ手摘みして、エアコンの効いた部屋で広げて朝露を乾かし、一つひとつ傷がないか確認してパック詰めし、農協に持って行く前に予冷。手間がかかることを知った私の同僚は「安いぐらい」と言っています。今年も生ブルーベリーを楽しみにしているリピーターもいるので、細々とですが小美玉市を知ってもらうための応援になればと思います。



ジュース・ジャム・ワイン

ドライブスルー販売 毎日 9:00 ~ 16:00 ※雨天時は休み



coffee bean BooBies (東京都杉並区)

店内の棚に並んでいるアイの玉ブルーベリージャム





小美玉産ブルーベ

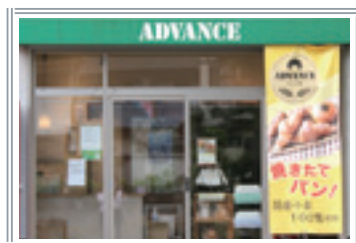
パン工房アドバンス

細谷友則 さん



小学生の頃から育った小美玉市で店を構えることになり、地元産の食材を使いたいと思って作りました。特にベーグルは、この時期にしか出せない期間限定商品です。

パン工房アドバンス



☎ 0299-57-2170
▲ 小美玉市羽鳥2850-113
🕒 7:00～19:00
📅 水曜 📍 5台

アトリエ プティ・ボア

山本綾子 さん



イトウ製菓がこの地に来て50年。バウムクーヘンの層に地域との繋がりという想いを込めています。地場産の食材にこだわり、知り合いの農家から直接仕入れています。

アトリエ プティ・ボア



☎ 0299-56-2577
▲ 小美玉市小岩戸1887-1
🕒 10:00～18:00
📅 水曜 📍 48台



小美玉産ブルーベリーベーグル
小美玉産ブルーベリーデニッシュ



小美玉産ブルーベリー・チーズインバウム
季節のバウムプレート (小美玉産ブルーベリー入り)

