

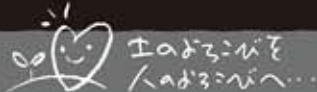


イベント情報

Pocket Farm DokiDoki Information

2020 Winter Vol. 82
1・2・3月号

ポケットファームときどき
〒311-3155 東京都茨城県下土浦市高山1945
ホームページ / http://www.lb.zennoh.or.jp



「ポケットファームときどき」とは、「土音顧問」と書いて「ときどき」と読みます。土に親しんでもらい、ときめいてもらいたいという気持ちを込めて名付けました。
「ポケットファーム」とは、「小さな農場」と「四次元ポケット」という2種類の意味が含まれており、「これから色々なものを出していきたい」という願いが込められています。

イチゴまつり

1月11日 土

参加無料

真冬のイチゴカキ氷
キレイにおいしく食べる
コンテスト

1回目/11時~
2回目/14時~

●参加対象/
子供(小学6年生まで)20名
(定員を超えた場合抽選)
寒いけど、寒くない!!
美味しそうに食べた子が優勝

コンテスト
終了後に
じゃんけん大会
開催!

●時間/10時~15時(雨天決行)
●場所/直売所入り口 ※ただし一部中止のイベントあり。

ゲームに参加して遊ぼう!!
イチゴをテーマにした楽しいイベント開催。
めずらしいイチゴに出会えるかもしれない?!
たくさんの参加ゲームを用意して
いますので、食べて・遊んで・学べます!

日本けん玉協会認定 **親子で**
川又さんの チャレンジ!
昔遊び教室

昔お父さんやお母さんが子供時代に
夢中になったあそびを体験しよう!

開催日
1月12日 日
2月2日 日
3月1日 日

けん玉の試験に
合格すると
お免状が
もらえるぞ!

●場所/イベント広場 ●時間/10時~15時 ●参加無料

ときどき **旬感試食会**
生産者による

生産者の家庭料理を紹介 生産者の得意料理で、旬の物を美味しく頂く工夫を知ります。お料理のレシピも教えますので、試してみてくださいね。

1月16日 木
2月20日 木
3月19日 木

開催日は変更・中止になることがあります
●時間/10時~12時

私たち出荷者は、自ら生産(加工)した農畜産物(加工品)を使った家庭料理を紹介します。その家庭料理をお客様がご自宅で実践してもらい、素材から触れてもらう機会が増えることで、素性の分かる国産農畜産物を各家庭でもっと多く利用してもらえるきっかけになればと考えています。

※各イベント(内容が変更または中止になる場合があります)のでご了承ください。各ゲームへの参加人数には制限がありますので、当日希望者が多い場合は抽選となります。ゲームイベントへの参加方法や時間など、詳しい内容は後日園内に掲示いたします。

祝!ハム・ソーセージ工房 IFFA メダル受賞への道!



この度、ポケットファームどきどき茨城町店のハム・ソーセージ工房が第1回IFFA(※)日本食肉加工コンテストにて、ソーセージ部門に7品エントリーし4品が金賞、3品が銀賞を受賞しました!!

受賞品目

金賞
チーズフランク
トスカーナ
シュピナートブルスト
あらびきフランク

銀賞
どきどきフランク
ガーリックペッパーソーセージ
チューリンガー

茨城県産銘柄豚ローズポークを主原料にした、世界が認めたソーセージができるまでを紹介します。



❶どきどきは種類ごとに配合が違い、異種タンパクは一切使用しません。(大豆タンパクや乳タンパクなど)



❷専用のスパイス調合室があり、オリジナルの配合でスパイスを0.1g単位で計量します。



❸カッティング作業ソーセージの生地を作ります。お肉・脂肪・水分を完璧に乳化させることで、ソーセージのフワツとした食感を出すことが重要です。このポジションは10年以上経験を積んだ店長と副店長の役目です。



❹どきどきでは天然の羊腸を使います。人口ケーシング(コラーゲンケーシング)は使用しません。天然腸が食感はおいしいです。



天然腸が食感はおいしいです。



❺充填・ひねり作業ソーセージ生地を羊腸に均一になるように充填していきます。この作業もかなり重要です。羊腸の中に空気が入らないようにします。みっちり詰まったソーセージは、本



当においしいです。ひねり作業は、ソーセージが湾曲になるように1本1本丁寧にひねります。見た目も大切です。



❻竿かけ作業ひねり終わったソーセージをソーセージ台車の竿にかけていきます。この時は並べたソーセージの間隔を少しずつ空けます。ソーセージがくっついていると、くっついた面にス



モークがのらなくなるからです。おいしいソーセージを作るにはこの作業も重要になります。



❼スモークハウスに入りますスモークハウスの庫内では、熟成、乾燥と燻製(スモーク)、ス



チームシャワーという工程をすべてにおいて行います。熟成ではお肉の旨みを引き出し、乾燥ではソーセージの表面を乾燥させることにより、次の燻煙がのりやすくなります。



燻煙は、桜のスモークチップを使用し風味良く仕上げます。燻煙の具合も店長か副



店長が必ずチェックし、次の工程へ進みます。スチームは、庫内温度を一定にすることでソーセージ生地が固くならず仕上がります。最後に店長が出来上がりを確認し、納得ができたならシャワーで冷却し、店舗へ運ばれていきます。

※IFFAとは

ドイツ、フランクフルトで3年に1度開催される国際食肉見本市です。審査はドイツの食肉マイスターの資格を持つものだけがを行い、味はもとより外見、食味、におい、スパイス他合計139項目の審査項目がすべて最高評価とされると金メダルが送られます。

ときどきならではの
体験教室
いろいろ

**体験教室は、日程が発表になった時より、
ご予約を承ります!**

安全で良質な材料(素材)で作る体験教室

■ご予約は、ときどき事務所まで ☎029-240-7777

体験教室は他にも随時行っています。直売所前の案内提示板でお知らせしていますのでご確認ください。

齊藤さんの
味噌作り教室

1月19日(日) 時間
2月8日(土) 13時30分~
3月1日(日) 15時30分



- 定員 / 25名
- 参加費 / 4,000円
- 用意する物 / エプロン・三角巾・タオル

齊藤さんこだわりの大豆「茨城県産青在来」で作ります。あまりの美味しさに、量をたくさん作りたいというご希望にお応えし、約3.5kg仕込みます。しかも樽と重石付きでこのお値段はお値打ち。樽のまま持ち帰って熟成して召し上がれ。あなただけのお味噌です。

有機JAS認定

参加費無料

ときどき農園で 農作業体験 してみませんか?

- 実施期間 / 4~6月、9~11月頃の毎週土曜日
- 実施時間 / 10時~12時の間
- 実施内容 / 野菜の収穫など農作業全般
お子様から大人の方まで体験いただける内容です。
時季などにより作業内容は変わります。
- お持ち物 / 長靴、タオル、軍手、
汚れても良い服装
- 参加方法 / 事前にときどき事務所
(029-240-7777)
までご連絡ください



是非、ご家族でご参加ください。



天候の影響により、体験いただけない場合もございます。



精肉コーナー

贈った人、贈られた人の笑顔がかぶどきどきのお肉

ハム・ソーセージ工房

最高の食材・技巧な職人・至高の味
Guten Appetit!!(どうぞ召し上がれ!!)

精肉&ハム・ソーセージ工房がコラボ! 季節の鍋物コーナーを設置。

気温が下がりが鍋物の美味しい季節になりました。どきどきの質の高い茨城県産のお肉で美味しい鍋料理はいかがですか。茨城県産の銘柄豚「ローズポーク」のバラ肉が入った寄せ鍋やキムチ鍋、茨城が誇る黒毛和牛「常陸牛」や交雑種「ほれほれ牛」ですき焼き・しゃぶしゃぶ、人気の鶏肉「五穀味鶏」や「つくば鶏」の水炊きなどブランド肉を使って、ご家庭でワンランク上の鍋料理がお楽しみください。ハム・ソーセージ工房手作り「ベーコン」や「どきどきフランク」、「ぶうぶう団子」でポトフやスープもおすすめ、ローズポークを使っているから、お肉から出る出汁は極旨です。鍋の用途に合わせた部位はもちろん、鍋に合うソーセージ類から、厳選した各種鍋汁まで一堂に揃った季節の鍋物コーナーをご覧ください。



鍋関係の食材を一堂に集めた「季節の鍋物コーナー」



鍋用の部位が揃った牛・豚・鶏肉をお好みて



ポトフやスープに合うベーコンやソーセージ

パン工房・マローネ

作って喜び、食べて喜び!!

食べきりサイズで旨い! 中バケットとイタリエンヌ

マローネで人気のバケットは噛めば噛むほど小麦の香りと旨みが広がる、長時間低温熟成のフランスパン。通常のバケットでは食べ切れないという方のために半分サイズの「中バケット」を作りました。今なら、茨城産小麦と米粉使った人気のチャバタの生地で作ったバリモチ!食感の「イタリエンヌ(中)」のどちらも値下げ価格150円で販売しています。他にも季節の野菜をふんだんに使ったサラダサンドが好評です。この機会にぜひご賞味ください。



季節の野菜を
たっぷりサンド
2種のサラダサンド
280円(税込)

中バケット、皆様
に食べていただき
たいので
30円値引きの
150円(税込)

どきどきバーベキューコーナー

五感で感じる季節と郷土

バーベキューコーナーは通年営業中! 冬限定メニューを用意しています。

どきどきのバーベキューコーナーのBBQハウスは全天候型。冬でも手ぶらでおいしいバーベキューが楽しめます。お肉のコースはライト・ベーシック・常陸牛の3コース。海鮮コースも2コースとご予算でお選びいただけます。冬メニューはチーズフォンデュと焼きリンゴ。パン工房のバケットとミニトマトなど季節の野菜を盛り合わせたチーズフォンデュはこの時期だけの限定メニューです。ご利用4名様から(最大100名様)、時間は11時~15時の間2時間、完全予約制で2日間の17までにお申し込みください。



チーズフォンデュはこの時期だけの限定メニュー

森の家庭料理レストラン

「命」ある食材を頂きます。
私たちの命はそうして生かされています。

今年もやります! 仁井田本家の「田村」の樽酒で 新年幕開けの振舞い酒!

家庭料理レストランでは、新年のお祝いと日ごろの皆様のご愛顧に感謝して、1月7日(火)からご来店のお客様に福島県郡山の仁井田本家「田村」の樽酒(一斗樽)を振舞います。お車を運転しない方限定でなくなり次第終了となりますのでお早めにご来店ください。また、人気のお惣菜テイクアウトコーナーでは茨城県産の銘柄豚ローズポークの軟骨をじっくり煮込んだ期間限定の「ローズポークの軟骨やわらか煮」が人気です。また、オードブルやお弁当などのご注文も承っておりますので、家庭料理レストランの味をご家庭でもお楽しみください。



仁井田本家の樽酒(田村店長も田植えから草取りや稲刈りに参加している創業300余年の清酒。自社田で農薬・化学肥料を使わない自然米で醸造した純米酒)

どきどきのお花屋さん フラワーポケット

あなたと緑の間に私たちがいる。

冬のおすすめは、 クリスマスローズ!

寒い時期でも元気に咲くクリスマスローズの姿はまさに冬の女王。今年も続々入荷しています。種類も豊富にあり、外でも越冬でき毎年楽しめます。3月になると春の花々の季節で色とりどりの花々が続々入荷する予定です。果樹苗も植え時期は3月下旬がおすすめです。季節の花々から観葉植物まで、どきどきのお花屋さんフラワーポケットにお立ち寄りください。



種類も豊富冬の女王クリスマスローズ

皆さんに安心して食べてもらえる作物を作っているときどきの生産者の声を聞いてください。

菊芋(きくいも)を(令和元年)11月から出荷しています。ときどきに元々出していた方が亡くなり、隣の畑で5~6年前から栽培していたので引き継いだ形です。菊芋はキク科の多年草でイヌリン(天然のインシュリン)という成分が含まれており、血糖値対策にも優れていると言われており、隠れた健康野菜として今注目を集めているようです。

秋口(9・10月)に花が咲き、その後花が枯れて11月から掘り出しますので、この時期(12月頃)が旬なのかと思います。背丈が2~3mになり茎系に芋がなります。一株に10個くらいになりますので、ジャガイモやさつまいもと同じです。栽培的には難しくなく、私の場合畑に鶏糞を入れていますが、無農薬で肥料も使わず手間のかからない作物です。

ときどきに出している菊芋は赤系と金系(黄色)の2種類です。栽培量が少ないのですが、今年は売れ行きが良くこの先の売れ行き次第ですが、なんとか1月くらいまでは出せそうな感じです。最近テレビでも取り上げられることも多く、そういうときはときどきでも売り切れです。

菊芋は北海道から九州まで全国で栽培されて

います。生のまま皮を取り除きスライスしてレタスやキャベツと一緒にサラダにするのがシンプルな食べ方です。甘みがありシャキシャキ感もあります。ゴボウのようにきんぴらにしたり、ブロッコリーやピーマンと炒めたり、炒めて食べるのには適しています。味もしみやすくやわらかくなるので煮込みや鍋にも使えます。この時期ではけんちん汁や豚汁に入れてもいいし、てんぷらや炊込み御飯に入れても美味しいですよ。時間がかかりますがスライスしたものを完全に干してチップスにして食べてみてください。

保存するのに一番良いのは土の中に入れておくことですが、一般家庭では難しいので、お買い上げいただいたまま冷蔵庫(冷蔵)で保存してください。また皮をむきスライスして密封袋に入れて冷蔵すると1週間くらい持ちます。

ときどきの直売所は品数も豊富で、商品も数多く、遠くからくるお客さんも多く、意識の高いお客さんが多いです。栽培量にも限度はあるので、できる範囲で頑張ります。

菊芋はどんな料理法でも美味しい
 昨今注目を集めている野菜です!



佐藤 勉さん
 (さとう つとむ)



菊芋2種(金系と赤系)若干の土つきで販売しているのものでそのまま冷蔵庫で保存できます



平澤 晴美さん
 (ひらさわ はるみ)

「初心忘るべからず」
 新鮮で美味しい野菜を皆様に提供します

ときどきが出来て1年位過ぎてから出荷するようになったので、20年近くになります。今(12月上旬)収穫(出荷)しているのがキャベツ、ゴボウ、白菜、これから出荷するのが、ニンジン、里芋、ホウレンソウ、プチヴェールなどです。キャベツは品種を変え、種まきをずらして栽培していますので2月上旬まで、ゴボウは3月いっぱいまで出せます。ニンジンや里芋も2月頃の品薄の時期に出せるかなと思っています。

春には春キャベツやレタス(玉と非結球の両方)、ホウレンソウや大根、ラッキョウ。初夏から夏にかけてジャガイモ、夏にはトウモロコシも出します。ときどきに出している野菜は、元々私の実家で出荷用に契約栽培している品種で、その中から私が選んで出しています。栽培量も多いので研修生も引き受けています。

ときどきに出している野菜(契約栽培も)は、食味が良いもので肥料も無化学肥料、減農薬で栽培しています。長くやっているのでお客さまの評価が良い品種が多く、生育具合を見て栽培のコツもつかんでいるので、基本品種をかえずに質の高いものを目指しています。

今年は2度の台風、その後的大雨、日照不足で収穫できなかった野菜もたくさんあり未だに尾を

引いています。キャベツも今年は中々大きくなりませんでした。すべて路地栽培なので天候には大きく作用されます。親の世代から土づくりはやっています。今でも牛糞の堆肥を入れ無化学肥料、減農薬は徹底しています。ときどきの生産者は皆さんそうですね。レストランの方からサボイ(キャベツの一種)を作ってよと要望もいただいたりしているので、将来的には縮小し直売所用に少し変わった野菜も作ってみたいですね。

ときどきでは、10年前と売れる野菜が変わってきました。前は大根や里芋の根菜類やキャベツが売れていたのですが、今は洋系野菜が良く売れています。共働きの人が増えたりライフスタイルの変化で簡単に食べられる野菜が好まれるのかと思います。

ときどきはお客さんと会話ができるのが良いことで、ここは私の元気の素です。自分の頑張る力にもなるし、またここに来て生産者同士の交流や情報交換などコミュニケーションが図れるのもいいところです。ここでは、新鮮なとりたての野菜を販売しているので、新鮮なものをお買い求めいただき新鮮なうちに食べていただきたいですね。



平澤さんのキャベツ

長期講座のご案内

生産者による食にこだわった
体験教室、資格を持つ講師や、
どきどきの職人達による
教室もあります。
ためになる食育の講座も
是非参加してみてください。

予約制

会場
体験教室

※受講したい1週間前までにご予約ください。
※お客様の都合でいつからでも
受講開始可能です。

根本悦子先生の 食育講座 【1回コース】

「旬の食材と身体の関係」
今だから考えたい
食育選食力を高めよう



●時間/15時15分~17時
●定員/20名
●場所/森の家庭料理 レストラン
●参加費/3,000円
(テーマに沿ったお料理をご用意します)
●1回のみ受講も可能です

1/28(火) 尿酸値、痛風について

2/25(火) ポリフェノールの働き

3/24(火) 胃腸の働き

みんなで楽しく フラワーレッスン

【3ヵ月・6回コース】

生活空間に生かせる、生け花を学ぶ



堅苦しくない雰囲気、お楽しみいただけます。

- 受講日/毎月第2・第4木曜日(お客様の都合
でいつからでも受講開始可能です)
- 時間/10時30分~12時
- 受講料/6,000円
- 講師/ライフスタイルコーディネーター
清水華栄先生
- ※花材費別途(1回につき1,500円程度)
【持参するもの】ハサミ

家庭料理レストラン 田村シェフが教える 旬感料理法 【1回コース】

愛情ひとつで違う料理法!!

お料理の基本からレストラン直伝
の料理法まで、食材の活かし方を
幅広い内容で伝授いたします!

●テーマ食材

1月 大豆

2月 魚

3月 山菜

- 受講日/毎月第2・第4金曜日
- 時間/11時~14時頃
- 受講料/1,500円(実食有)
- 定員/参加者4名以上20名まで
【持参するもの】
エプロン、筆記用具、三角巾(バンダナも可)



押し花講座

【4ヵ月・4回コース】

押し花絵飾ってみませんか?



身近にある草花や思い出の花を使って花絵額
やアクセサリー、インテリアを作ってみませ
んか?初心者の方から資格を取得したい方まで
楽しく学べます。ユーモアあふれる栗原先生が、
優しく、ゆっくり手ほどきしてくれます。

- 受講日/毎月第3木曜日
- 時間/10時~12時
- 受講料/5,000円(4ヶ月4回分)
※材料費別途
- 講師/ふしぎな花倶楽部 栗原智子先生
【持参するもの】(自分で押したい)生の花
カッター、ハサミ、ピンセット

ヨガ教室

【1回コース】



スポーツジムなどでインストラクターとして活
動されている青山先生によるヨガ教室です。
初めての方でも気軽に始めることができます。

- 受講日/第1・第3金曜日
- 時間/10時~11時30分
- 受講料/1,000円(1回)
- 定員/15名
【持参するもの】ヨガマット(タオルなどでも可)、
飲み物、汗拭き用タオル
- 1回のみ受講も可能です。

どきどきのイベントカレンダー

2020年1月

○は祝日



月	火	水	木	金	土	日
		1	2	3 年始休業	4 1/6(月)まで	5
6	7	8 定休日	9 フラワー レッスン	10 旬感料理法	11 プチお肉の日 イチゴまつり	12 昔遊び教室
13	14	15 定休日	16 旬感試食会 押し花教室	17 ヨガ教室	18	19 味噌作り教室
20	21	22 定休日	23 フラワー レッスン	24 旬感料理法	25 お肉の日	26
27	28 食育講座	29 定休日	30	31		

2月

○は祝日



月	火	水	木	金	土	日
					1	2 昔遊び教室
3	4	5 定休日	6	7 ヨガ教室	8 プチお肉の日 味噌作り教室	9
10	11	12 定休日	13 フラワー レッスン	14 旬感料理法	15	16
17	18	19 定休日	20 旬感試食会 押し花教室	21 ヨガ教室	22 お肉の日	23
24	25 食育講座	26 定休日	27 フラワー レッスン	28 旬感料理法	29	

3月

○は祝日



月	火	水	木	金	土	日
						1 昔遊び教室 味噌作り教室
2	3	4 定休日	5 常陸牛特別セール	6 ヨガ教室	7 大きなシャボン玉を作って遊ぼう!	8
9	10	11 定休日	12 フラワー レッスン	13 旬感料理法	14 プチお肉の日	15 大きなシャボン玉を作って遊ぼう!
16	17	18 定休日	19 旬感試食会 押し花教室	20 ヨガ教室	21 大きなシャボン玉を作って遊ぼう!	22 新ギフトフェア
23	24 食育講座	25 定休日	26 フラワー レッスン	27 旬感料理法	28 お肉の日	29 大きなシャボン玉を作って遊ぼう!
30 新ギフトフェア	31 新ギフトフェア(4/12まで)					

1月1日～6日年始休業 1月7日(火)より営業

※毎週土曜日「フラワーポケット」開催、お花のタイムサービス14～15時 ※毎週土・日・祝「暮らし」開催 11時～
※毎週土・日・祝「モルモットふれあいタイム」開催 13～14時 ※毎週土・日・祝「ララちゃんショー」開催 14時15分～

イベントについての 注意事項



①お申込は開催日1ヵ月前の午前9時30分より電話で受付します。定員になり次第締め切りとなります。②ご予約をいただいた方の当日のキャンセルは、準備の都合上できませんのでご了承ください。(なお当日キャンセルのイベントについては参加費をご請求させていただく場合もあります。)キャンセルする場合はお早めにご連絡ください。③各イベントの参加費は、消費税込みとなっています。④予約されたイベントが、天候や他の理由で中止となる場合は、原則として前日までに事務局より連絡します。⑤イベント内容が予告なく一部変更する場合がありますのでご了承ください。(対象外のイベントもありますのでその際はご了承ください。)※一ヶ月前が定休日の場合は、翌日が予約受付開始となります。

毎月第4土曜日 肉の日セール

プチお肉の日 毎月第2土曜日

精肉コーナーではお客様に感謝を込めて牛・豚・鶏・ソーセージの一部を特別価格でご提供させていただきます。



毎回大変な混雑のため、ご迷惑をおかけしますが、整理券を配布しての販売とさせていただきます。

毎週土曜日 14時～15時 お花のタイムサービス

フラワーポケット(お花屋さん)では特設コーナーを設置し、特別価格でご提供させていただきます。



毎月第1火曜日 鉢物セール

ララちゃんショー

どきどきのアイドル、ミニプタのララちゃんが音楽に合わせて姿を披露!!



※日によって多少の時間の前後がございます。詳しくは当日スタッフにご確認ください。都合によりお休みになる事があります。

土・日・祝日 14時15分～

●場所/カフェ前 雨天中止

モルモットふれあいタイム



モルモットがだっこできます。

●場所/小さな動物村

土・日・祝日 13時～14時

当日受付、参加無料、雨天中止

ポケットファームどきどき

〒311-3155 東茨城郡茨城町下土師字高山1945

ホームページ/ <http://www.ib.zennoh.or.jp>

TEL.029-240-7777 FAX.029-292-8700

年始は1月1～6日までお休み、
1月7日からの営業となります。
バーベキュー広場の年内営業は
12月30日(月)までとなります。

〈交通のご案内〉

- ◆JR水戸駅より車で約25分
- ◆JR岩間駅より車で約15分
- ◆常磐自動車道から岩間ICより約6km約10分
- ◆北関東自動車道から茨城町西ICより約3km約5分
茨城町東ICより約9km約13分



家庭料理レストランにご用の方は
直通電話 029-219-1161
【ランチ】11:30～15:00

3月5日は
常陸牛の日

常陸牛 特別セール開催

3/5(木)~8(日)

対象商品が特別価格に!
各日、商品が無くなり次第
終了となります!

新ギフトフェア

3/20(金・祝)~4/12(日)

どきどきオリジナル
ギフトカタログが
リニューアルします

これを記念して、精肉、
ハム・ソーセージギフトが
対象期間中 **10%OFF**

※店頭でのご成約、ご清算の方が対象となります。

大きなシャボン玉を
作って遊ぼう!!

3月中の土・日・祝

大きなシャボン玉が出来る道具と一緒に作ります。

- 時間 / 10時~14時
- 場所 / イベント広場(雨天中止)
- 1人 300円(作った道具は持ち帰り可能)

