しろいしフレッシュマーケットだより　*Shiroishi Market*

白石の新鮮野菜　う～んとうまいから、食ってみてけらい～ん！

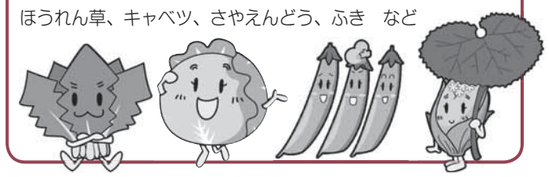
～白石市農産物直売所連絡協議会は、地産地消を推進します～

白石市農産物直売所連絡協議会では、会員を募集しています。市内で直売活動をされている方などで興味のある方は、気軽にお問い合わせください。　㊐農林課　☎22-1253

SSN48は白石の農産物を応援しています♪

●今月の旬の野菜

ほうれん草、キャベツ、さやえんどう、ふき　など



1．青っ葉市直売所

あま～い「シリウスいちご」を①②③の３カ所で販売しています（もうすぐ終了します）。

①ポーチパーク内
●販売日時：毎週水・土曜日
9:00～12:00

②本郷店（旧国道113号角田街道踏切そば）
●販売日時：毎週水曜日　9:00～12:00

③いきいきプラザ
●販売日時：毎週土曜日　9:00～12:00

※スーパービッグ白石店でも新鮮野菜を販売しています（シリウスいちごは取り扱っていません）。

㊐大槻（おおつき）　久江（ひさえ）　☎25-8572

2．羽山朝採り市

●販売日時：毎週土曜日　9:00～12:00
●場　　所：犬卒都婆公会堂前
㊐小畑（おばた）　胖（ゆたか）　☎27-2236

3．百姓市場

●販売日時：毎週火・日曜日　10:00～13:00
●場　　所：ポーチパーク内
㊐佐久間（さくま）　義昭（よしあき）　☎25-6836

4．馬牛沼産直センター

●販売日時：毎週火・木・土・日曜日　10:00～17:00
（定休日：毎週月・水・金曜日）
●場　　所：国道４号沿い馬牛沼付近
㊐馬牛沼産直センター　☎25-0520
bagyunuma@yahoo.co.jp

5．バーバ工愛市（クラブいち）

①JAみやぎ仙南白石地区事業本部構内
●販売日時：毎週水曜日　9:00～12:00
②JAみやぎ仙南福岡支店構内（アグリハウス）
●販売日時：毎週土曜日　9:00～12:00
㊐JAみやぎ仙南女性部白石地区バーバ工愛市　☎25-3531

6．軽トラ市

●販売日時：毎週金曜日　9:00～12:00
●場　　所：すまｉるひろば
㊐四竈（しかま）　☎29-2451、山田（やまだ）　☎26-1345

7．小十郎の郷【毎日営業！】

●販売時間：9:00～19:00
●場　　所：旧白石市地方卸売市場（福岡長袋字八斗蒔地内）
㊐小十郎の郷　☎22-0881　http://www.kojuro-sato.com

8．小原いきいき直売所【11月末まで営業】

そば処小原なごみ茶屋では、期間限定「寒ざらしそば」がもうすぐ終了します。お早めにご賞味ください。

●販売日時：10:00～15:00
●場　　所：小原材木岩公園内
㊐小原いきいき直売所　☎29-2760

※しろいし産の新鮮な旬の野菜や花、漬物、放し飼い卵などを販売しています（直売所により品ぞろえは異なります）。
※白石市農産物直売所連絡協議会加盟店のみ掲載しています。「SSN」は「白石・新鮮・農産物」の略称です。

白石産の春キャベツをぜひご賞味ください

キャベツは、冬に食べられていた野菜ですが、柔らかな春キャベツの人気が高まり、今では年中食べることができるようになりました。各直売所にも取りそろえていますので、栄養豊富な春キャベツをぜひご賞味ください。

【選び方のコツ】　春キャベツは巻きがふっくらしていて、ツヤやハリがあり、頭がとがっていないものを選びましょう。

【保存方法】　芯の部分から痛むので、芯を包丁で切り抜いて水で湿らせたキッチンペーパーなどを詰めてから、ポリ袋に入れて冷蔵庫で保存してください。キッチンペーパーを取り替えると、より長持ちします。

【調理のポイント】　ビタミンＣやＵは水溶性ですので、長時間水にさらすと栄養分が溶けだしてしまいます。春キャベツは柔らかいので、サラダや浅漬けなど生で食べるのがオススメです。

▲白石産の春キャベツをぜひどうぞ

市長への生き活きメール

ファクシミリの場合は切り取らず、ご記入の上、そのまま送信してください。

市長への生き活きメール　行　　**FAX** 24-4861

㊐総務課広報広聴係　☎22-1331

切りとり
のりしろ
谷折り
切りとり

市長への生き活きメール

について

お名前		年齢	歳	性別	男　・　女
おところ	〒　白石市				
電話番号					

※　住所、氏名などの必要事項を必ずご記入ください。記入がありませんと、適切な対応ができない場合があります。なお、手紙の内容や回答を広報紙に掲載する場合は、住所や氏名などは一切掲載しません。

谷折り
のりしろ
切りとり
谷折り
のりしろ
切りとり