

農家とシェフと。 江津の有機野菜。

江津の農家さんが作った有機野菜を
／ 食べようキャンペーン ／

Go-ganic

期間

2022年11月1日火 — 11月30日水

【主催・お問い合わせ】 江津市地場農産物ネットワーク協議会 江津市有機農業推進協議会
TEL.0855-52-7493 (江津市農林水産課内)

江津には、人や環境に優しい
自然と共生しながら育てた野菜があります。
化学肥料や農薬に頼らず育てた野菜は、
畑でそのまま食べられるほどです。
「Go-ganic(ゴーガニック)」では、
その新鮮な野菜を江津のシェフたちが
特別なメニューにして提供します。
ぜひ、この機会にお出掛けください。

江津市の有機農業への取り組み

■有機農業実践講座

生産技術の共有や会員同士による情報交換の場として開催しています。



■有機農業の野菜の目標

農薬・化学肥料に頼らない
野菜であることを消費者に
分かり易く伝えるためのシール
を無償で配布しています。



■学校給食への利用

有機栽培された大豆、えごま、ごぼう、
桑茶、小松菜を使った「まるごと江津
ランチ」は第16回全国学校給食甲子園
で優秀賞を受賞しました。



Go-ganicで使用されている有機野菜 (一部)

- **自然栽培米 (玄米)** 有機肥料すら使わない自然栽培6年目を迎えた圃場で栽培しています。土の進化とともに年々美味しさが増していくお米です。
【生産者】(有) はんだ
- **桑茶** 国産有機の桑の葉を使用したお茶です。ほんのり甘くすっきりとした味わいが特徴です。ノンカフェインの桑茶は「食前」に飲むのがおすすめ!
【生産者】(有) 桑茶生産組合
- **えごま葉茶** えごま葉茶は、シソ科の植物である「えごま」の葉を使用してつくられているお茶です。草原の中にあるような香りが優しく広がります。
【生産者】鹿森祥二
- **もち麦** お好みの硬さに茹でて食べる栄養満点のもち麦。モチモチとした歯ごたえがやみつきになること間違いなしです。
【生産者】(有) スプラウト島根
- **小松菜** アブラナ科の野菜で味にくせがなく、下処理なしで料理ができます。カルシウムは野菜の中でも多いといわれています。
【生産者】香の宮F&A
- **落花生** 普通の豆は花の付け根が膨らんでくれますが、落花生は蔓が伸びて地面にもぐっていきその先に実をつける面白い植物です。
【生産者】佐々木孝人





〔使用している有機野菜〕

人参、小松菜、ミックスリーフ、ラディッシュ、葉ねぎ、赤茎ほうれん草、桑抹茶、まる姫ポークの無添加ベーコン

カフェ toi toi toi

江津市嘉久志町41510-10 tel.0855-52-7531

〔営業〕 10:30-L.O.17:30(ランチ注文は11:00-)

〔定休〕 水・木・日曜日

📍 10台

- 小松菜のスパゲティ
サラダプレート人参のサレ付き
(サラダプレートは単品としても、…… ¥900
またはスーブランチにも付いています)
- 桑抹茶ぜんざい…………… ¥650

パスタは、小松菜、まる姫ポークの無添加ベーコン、手作りの柚子こしょうを使い、旨味とさわやかな辛さが後を引く一皿です。サラダプレートは、たっぷりの野菜と甘みの濃い人参や葉ねぎ、クリームチーズを練り込んだサレ(塩味のバウンドケーキ)と一緒に召し上がってください。

食後のデザートは手づくり大粒あんこと白玉入りの香り豊かな桑抹茶ぜんざいを用意しています。



ランチ限定

まる姫ポークとごぼうの ハヤシライス (サラダ付き)

…… ¥880

旨味とコクが絶妙なデミグラスソースにごぼうがたっぷり入って食べ応えもあり、食物繊維が豊富に取れます。

ごぼうの食感と香りを楽しみながら、体にもやさしいヘルシーな一皿です。江津市産のオーガニック葉物野菜のサラダもついています。

〔使用している有機野菜〕

桜江産ごぼう、水菜、赤茎ほうれん草、ラディッシュ

Dining bar わかひろや

江津市江津町939-1 tel.0855-52-0723

〔営業〕 ランチ(月~木) 11:30-14:30 (L.O.14:00)

ディナー 18:00-23:00 (L.O.22:00)

〔定休〕 日曜日 📍 6台



ランチ限定

はんだ牛蒡のペペロンチーノ (スープとサラダ付き)

…… ¥1,350

反田さんの牛蒡と干し椎茸とごぼう茶で作ったペストを使ったペペロンチーノです。ごぼう茶を使うことでパスタにコクが生まれます。一口食べるとごぼうの風味が口いっぱいに広がり、カリカリに揚げたレンコンとの相性も抜群なスパゲティです。

〔使用している有機野菜〕

はんだごぼう、ミックスリーフ、ごぼう茶、イタリアンパセリ



ベジタブルキッチン 蔵庭

江津市松川町下河戸1-1 tel.0855-57-0100

営業/金・土・日曜日・祝日 11:00~17:00

(ランチL.O.14:00)

定休/月-木曜日※冬季休業あり 📍 10台



落花生のクリームソース カゼレッチェ

※ランチコース料理の1品として提供

…… ¥2,500~

落花生ならではの格別な甘みと濃厚なコクを生かしたクリームソースは落花生の美味しさを再発見できること間違いなしです。クリームソースが絶妙に絡み合うショートパスタに合わせました。

〔使用している有機野菜〕

落花生他



TRATTORIA キツツキ

江津市松川町市村342-6 tel.0855-52-7224

営業/ランチ11:30~15:00(L.O.13:30)

ディナー18:30~21:00(L.O.19:30)

定休/火・水曜日 📍 8台



- 江津産有機野菜たっぷりの
味噌汁付き和定食
…… ¥1,100
- お茶ともち麦のパフェ
…… ¥858

和定食は、自家製みそ汁付きでメニューも日替わりで、江津の有機野菜をふんだんに使用してつくります。

パフェは江津のお茶の香りを楽しんでいただきながら、プチプチとしたもち麦の食感をお楽しみいただけます。食べてくださる方に、江津の有機農産物の美味しさを、しっかりお届けします。

〔使用している有機野菜〕

ごぼう茶、えごま茶、桑抹茶、もち麦他



風のえんがわ

江津市後地町2398 tel.0855-57-0522

〔営業〕 11:00~18:00

〔定休〕 日・月・火曜日

📍 10台



※メインはから揚げか焼き魚をお選びいただけます

ごはん家 おおえ

江津市波子町41255-235 tel.0855-53-2441

営業/ランチ11:30~14:00(L.O.13:30)

ディナー18:00~21:00(L.O.20:30)

定休/火曜日 📍 8台

ごうつごはん(秋)

…… ¥1,500

1日10食限定、有機肥料すら使わずに土の持つ力で育った自然栽培米を使った松茸ごはん、ごぼうをたっぷり使ったかき揚げに刺身やから揚げ、ハーフサイズの麺がセットになったボリュームたっぷりの定食です。

麺はうどんかそばのどちらかを、メインはから揚げか焼き魚をお選びいただけます。食欲の秋を、ごうつごはん(秋)で存分に感じてください。

〔使用している有機野菜〕

はんだごぼう、えごま茶、赤茎ほうれん草、自然栽培米(玄米)

