

vol.1

農

～まちの農業を考える～



まちの農業をリードする営農組織の取組み 集落全体で取り組み、魅力のある農業へ!!

この集落が生き残っていくためには、農業だけでなく集落一体となった取組みが必要で、そのためには、「集落から見た農業」、「農業から見た集落」の双方からより良い集落づくりをする必要があると考えます。これからも若い人が安心して就農できる環境をつくり、魅力ある農業を展開していけるよう努力していきます。また、法人の設立により農地の集積等も可能ですので組合の利用をお願いします。

名称 農業組合法人 吉岡・中村営農組合
(平成19年1月6日 法人設立)
代表理事 中 宏

取組内容 主にオペレーター6名、補助員6名で地域の水田をフル活用し、水稲16.0ha、大豆13.5ha、麦28.1haの作付けをしています。また、平成21年3月には大豆の収穫量や品質が評価され、京築地域大豆作共励会から最優秀賞をいただきました。



上毛風土記

Vol. 63

空から見た上毛

上空から上毛町北西部を中心に、撮影した一枚の写真。この写真がいつごろに撮影されたものか、分かるでしょうか？
写真をよく見ると、今はない県立築上東高校と組合立東部中学校が写っている一方、南吉富小学校にプールはなく、八坂神社周辺に立地する工場がないなど、現在の風景とは異なることに気付くと思われま

この写真が正確にいつ撮影されたのか、残念ながら不明ですが、昭和47年に竣工された築上東中学校校舎が写っていないことから、それ以前に撮影されたということでは明らかです。
上毛風土記では、数百年前に遡る大昔の話を取り上げることが多いのですが、じっくりとこの写真をご欄になっていただき、どのようにこの地域の姿が変わっていったのか、身近な歴史を体感していただきたいと思います。
総合窓口課文化財保護係 佐藤 信

さわやか市「大平」 ☎72-3945



「トマト」
旬 5月～9月
ガン予防に、いかがですか？
常慶 カさん(東下地区)
赤い色は、リコピンという成分で、有害な活性酸素の働きを抑える強い抗酸化作用があり、ガンなどを予防するといわれています。

道の駅「しんよしみ」 ☎84-7077



「たけのこ」
旬 4月～5月
朝掘りにこだわっています！
西川 昭生さん(成恒)
たけのこは、ヘルシーな低カロリー食品。エネルギーが少ないのにタンパク質や食物繊維、ビタミン類などの栄養素を豊富に含むため、近年、ダイエット食品としても熱い視線を集めています。

地産 消費 KOGE 直売所 だより



華道 城戸教室

身近な花で日々の暮らしを豊かに

私たちの家元池坊は室町時代より神仏の供花として始まり、来年550年の記念の年を迎えます。一言で550年と言いますが、これも富める時も貧する時も地を這う様に伝承されてきた事に素晴らしいを感じております。
昔より「花は足で生けよ」と言う言葉がありますがこれは「花材を歩いて探して生けなさい」という事で、私達も庭の花木で生けた花材を玄関に飾りたいと思いき教室に通い始めました。皆で花材を持ち寄り、先生の自宅の回りの花を切って生けることもあり、持ってきた花材で思わず素敵に生かした時は嬉しく花を見ては喜んでおります。
私たちのクラスは城戸先生の自宅敷地内にある教室で月3回稽古をしております。
希望者には月1回の立花教室も行っており、自由花、生花を織り交ぜ楽しい時間を過ごしております。お稽古は、その日の自分の都合の良い時間に合わせ、都合が合わなかった方々とおしゃべり、お茶で楽しみに通っています。忙しくしている現在の中でゆっくりとお花を楽しみませんか。

●問い合わせ先 城戸多喜子さん TEL 24-112602



5月の上毛ふるさとの味を紹介!

「米粉のロールサンド」

4月11日(月)に食育ボランティアの方々と米粉を使った料理(米粉ロールサンド・米粉のクレープ・柏餅)を3品作りしました。その中の1品「米粉のロールサンド」を紹介します。米粉は、米を製粉したもので、和菓子などの伝統的な用途に加え、その独特の性質や食感を活かした新たな食材として注目されています。上毛町産の米粉を「道の駅しんよしみ」の店頭で販売しています。是非お試しください。

- 材料 4人分**
- 米粉 60g
 - 牛乳 100cc
 - 溶かしバター 20cc
 - 塩 少々
 - サラダオイル 少々
 - ポイルチキン 適宜 (又はロースハム・ベーコン等)
 - きゅうり 適宜
 - トマト 適宜
 - レタス 適宜
 - 【ソース】
 - マヨネーズ 大さじ2杯
 - 白味噌 大さじ1杯
 - みりん 少々

※あなたが大切にしている料理の作り方を教えてください。また、一緒に料理して頂ける方をお待ちしています。
今回は5月24日(火)13:30からげんきの杜の調理室で行う予定です。内容は精進料理です。
ご希望の方は、是非ご連絡ください。

●問い合わせ先 教務課 学務係 TEL 72-3111 内線175



- 作り方**
- ① 米粉と卵2個に塩を加え、よく混ぜる。
 - ② ①に牛乳を2、3回に分けて加え混ぜる。
 - ③ ②をこしたものに、溶かしバターを加えてまぜ、20～30分寝かせた後、フライパンに油をひき、クレープ状に焼き上げる。
 - ④ マヨネーズ、白味噌、みりん、をまぜてソースを作る。
 - ⑤ ③にポイルチキンや野菜などをのせ、ソースをかけてロール状にまく。