

vol.9

農

～まちの農業を考える～

安雲東営農組合



まちの農業をリードする営農組織の取り組み

地域の力で地域農業を守っていこう!!

安雲東地区は、地域のまとまりが強く組合設立以前からブロックローテーションが確立できており、農地の有効利用と収益の安定を図っていましたが、年々進む高齢化による担い手不足を解消しようと平成18年に安雲東営農組合を設立しました。

現在、安定的な農業経営の実現に向け、組合員23名で営農組合を組織し、地域の担い手として、地域の力で地域農業を守っています。

名称	安雲東営農組合 (平成18年11月1日 設立) 組合長 渡辺 和照
取組内容	主に麦8.0ha大豆6.5haの作付けを行っています。



バクチの木は黄赤色の幹肌をしています。特に春から夏にその色が鮮やかです。

バクチの木

こうげのみどま
上毛風土記
vol.71

みなさんは「バクチの木」という木の名を聞いたことがありますか?この木は古い樹皮が長さ数十センチ程度のうろこ状に剥がれ落ち、絶えず黄赤色の幹肌を見せています。名の由来は、樹皮が剥がれ落ちた姿が、まるで博打に負けて身ぐるみ剥がされた人のように見えることからきているようです。一方、静岡県熱海市指定天然記念物のバクチの木には葉を懐にしのばせ勝負事をするという言い伝えもあるそうです。

の葉に用いられます。台湾、中国南部の暖地、主に海岸近くに多く自生し、樹高は10〜15mに達します。山口県萩市の笠山が本州における自生北限地となっています。上毛町にも垂水地区に自生しており、町の天然記念物に指定されています。現地では黄赤色の幹からバクチの木だということがすぐわかります。貴重な木なので、これからも長くその黄赤色の幹肌を見せてほしいものです。



剥がれた木の樹皮。こげ茶色の樹皮が剥がれることによって、バクチの木の幹肌はいつも黄赤色です。

総合窓口課文化財保護係
佐藤 信

地産消

さわやか市「大平」 ☎72-3945



「にんじん」
旬 12月～
煮物やジュース、スティックサラダにもおすすめです。
田井 敏行さん(下唐原地区)
にんじんにはカロチン、ビタミンA、カリウム、食物繊維などが含まれていて、特にカロチンは抗酸化作用を持ち、活性酸素の害から体を守って血液をサラサラにする効果があるとされています。

道の駅「しんよしとみ」 ☎84-7077



「かぼす」
旬 8月～1月
鍋料理や焼き魚、焼酎のお湯割りなどにぜひどうぞ!
久恒 一夫さん(東下)
クエン酸とビタミンCがたっぷりのカボスは、香酸柑橘類の中でも酸味が強すぎないのが食材の味を酸味で消すことなく、焼き魚や鶏肉、牛肉などの素材の味を引き立たせるような料理に使います。また、ミネラル分としての塩味がしっかりとしていることから、食材に塩を添加する代わりにカボスを添加することにより減塩効果が期待されます。

図書館だより
げんきの杜図書館 TEL 72-1633

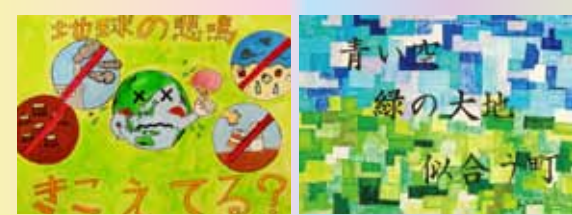
■図書館開館日時変更のお知らせ
※祝日も開館しております。
休館日/月曜日(毎週)・月末(変更あり)
火曜日～土曜日 10:00～18:00
日曜、祝日 9:00～17:00

Steve Jobs
未来を創った、今世紀を代表する経営者スティーブ・ジョブズが、積極的かつ全面的に取材に協力した評伝。1、はこども時代、リード・カレッジ進学・インド放浪・アップル誕生、マックの開発力などについて記す。
『Steve Jobs スティーブ・ジョブズ1』
ウォルター・アイザックソン
講談社(11/19入荷)

恩田 陸
『夢違』
恩田 陸
角川書店(11/27入荷)

おすすすめ本	聯合艦隊司令長官 山本五十六 半藤 一利 文藝春秋
	もったいないね このバチ当たりめ! 北野 大VSビートたけし あ・らん
	基本の産後ケア6か月 主婦の友社
	ペニシアのハーブ便り 京都古民家暮らし ペニシア・スタンリー・スミス 世界文化社
	はじめてでも縫える こどものきもの 林 ことみ 文化出版局

環境ポスター入選作品



唐原小6年 みやの かずさ 宮野 一紗
築上東中2年 ほり あやの 堀 綾乃

環境標語入選作品

コンセント	もとからぬいて	節電だ
南吉富小4年	なかい ひろき 中井 裕耀	
なぜずてる?	みんなが通る	道なのに
築上東中学校1年	これいし あいり 是石 愛莉	

1月の上毛ふるさとの味を紹介!

「柿を使った料理」

11月22日(火)食育ボランティアの方々とは柿を使った料理をしました。その中の一品から「はやと瓜と柿の酢もの」を紹介!短時間で手軽にできて予想以上においしいです。柿の風味とはやと瓜の食感を活かした料理をご家庭でも作ってみてください。甘くておいしい柿は「道の駅しんよしとみ」・「さわやか市大平」で販売されています。

はやと瓜と柿の酢もの

- 【材料】4人分
- はやと瓜 2個
 - 甘柿 1個
 - 酢 大さじ1.5
 - 砂糖 大さじ1.5
 - 水 大さじ1
 - 塩 小さじ1/4
- 【作り方】



- ① 薄めに千切りにし、少量の塩をふり、しんなりさせる。
- ② しんなりした、はやと瓜を絞り柿と合わせておく
- ③ ①とAを混ぜ合わせる。



あなたが大切にしている家庭料理を教えてください。また、一緒に調理していただける方をお待ちしています。次回は1月24日(火)13:30からげんきの杜調理実習室で行う予定です。内容は「地場農産物を使った料理」です。ご希望の方はご連絡ください。●問い合わせ先 教務課 学務係 TEL 72-3111(内線175)