

地区活動紹介

「みんなでいつまでも元気に活動」

島立地区農村女性委員会 会長 桑井 幸子

うるおいのあるむらづくり事業として永田地区の松本インターに近い場所で花畑づくりに取り組みました。今年は試しに畑の隅に直接役員で種をまき、水くれ等の作業をしました。思った以上に難しく上手に育たないものもありましたが、地区の農業委員の方の協力でたくさんの花の苗をいただき、6月26日に多数の会員でそれらを植えました。とても賑やかになり、道路を走る車からも花畑らしく見える様子がとてもうれしく、多くの皆さんに車の窓から楽しんでいただけたらと、会員皆で話していました。花いっぱいコンクールに応募した結果、団体の部努力賞に入賞し、本当にうれしかったです。



▲うるおいのあるむらづくり事業



▲「ちゃのこ」の講習

また、11月5日には、小谷村への視察研修に行きました。「おたり娘の会」は70歳前後の会員で小谷村の伝統食であるそばおやき「ちゃのこ」を大北地区の北アルプスブランド商品として認定してもらい、原材料は地元農業団体などから仕入れて加工し、販売しています。「おたり娘の会」の皆さんの、地域でいくつになっても元気で働く姿勢や思いについて研修をした後、「ちゃのこ」の体験講習を受け、皆で出来上がったほかほかの「ちゃのこ」をおいしいと口々に話しながら食べました。

**おすすりめレシピ**  
第14回市民参加料理コンクール出品料理から紹介します

☆ **変わいうす焼き** ☆

**<材 料>**

薄力粉	280g	(a) なす
牛乳	200cc	チーズ
水	50cc	トマトソース
卵	1個	
塩	少々	(b) かぼちゃ(ゆがいてつぶす)
砂糖	大さじ2	にら
重そう	3g	切りもち
油	適量	チーズ

**<作り方>**

- Aの材料を混ぜ、薄力粉をふるって入れる。
- ホットプレートを熱し、油を敷き、①で作った生地を入れて伸ばす。その上に(a)の材料を並べ、さらに生地を平らに入れる。  
※ (b)は、かぼちゃを生地に混ぜ、そのほかを(a)と同様に入れる。
- まわりが乾いてきたら、ひっくり返す
- 軽く焦げ目がつくまで弱火で焼き、後は火を止め余熱で蒸らす。

(内田地区 酒井 美八子)

**冬期講座のお知らせ**

農閑期は心豊かに過ごすための各種講座を開催予定。詳細は、決まり次第広報まつもと等でお知らせします。または、お近くの協議会会員が下記事務局まで。

- ファッション講座(定員60名)**  
いくつになってもこだわりたい!ちょっとしたおしゃれのアイデアを教わります。  
■ 日時: 12月15日(月) 13時30分~  
■ 場所: トライあい松本大会議室
- 直売所・農産加工団体対象意見交換会**  
松本市内で直売所や加工施設に関わっている皆さんで情報交換してみませんか。(1月開催予定)
- プランター・庭先での野菜作り講座**  
農家でも意外と知らないプランターでの野菜作り。畑のない方も野菜作りにチャレンジしてみましょう。(1月開催予定)
- 料理講習会「花寿司」(対象:一般市民)**  
協議会発行「こだわって松本の味Ⅱ」に掲載されている切り口がきれいな巻き寿司を協議会会員が講師となって講習します。(2月開催予定)

※ 農村女性協議会・地区農村女性委員会は農村地域に住む女性なら誰でも参加できます。  
レインボーまつもと21・まつもと農村女性協議会に関するお問い合わせは下記へ