

各地区活動紹介

内田地区「仲間とともに」

内田地区農村女性委員長 中島 智寿子

内田地区は東山の麓、牛伏寺や牛伏川のフランス式階段工、少年の森などがあり景観の良いところです。

5月に仲間とともに花の種をまき、会員に配ったり、お宮近くに花畑を作ったりします。今年は山麓線沿の遊休農地にも花の道を咲かせようと準備しています。作業をしながらある会員が一言、「さすが農家の母ちゃんだね。要領がいいよ」。手慣れたものでした。

他にもこんにゃく作りに取り組んでいます。昨年の春休み、公民館で親子と一緒にこんにゃく芋からこんにゃくを作りました。作る過程にまず驚き、完成したものも手作りなので、風味や歯触りが違いました。今年もまた、こんにゃく芋作りから始めます。

花もこんにゃくも仲間とともに良いものができるよう、頑張っていきたいと思います。



旬のあすめレシピ

旬の農産物を使った料理講習会から



☆ きゅうりの肉巻き ☆

【材料（4人分）】

○きゅうり 2本 ○豚バラ肉（薄切り）300g
○塩・こしょう 適宜 ○サラダ油

【作り方】

- ① 豚バラ肉は1枚ずつ塩・こしょうをふってなじませておく。
- ② 肉の幅に合わせてきゅうりをぶつ切りにする。次に、太い物は縦に四ツ割、中くらいの物は縦に二ツ割程度にし、切り口の直径が1cm程度になるようにする。
- ③ 肉の端に②のきゅうりを1本のせ、ひと巻きした後、もう1本きゅうりをのせて全体を巻く。
- ④ 熱したフライパンに油をひき、肉の巻き終わりが下になるように並べ、肉全体に軽く焦げ目がつくくらい火を通す。

*お好みでソース等をつけて召しあがってください。



旬の農産物を使った料理講習会



今年も、旬の農産物を使った料理講習会を開催しています。地域や家庭で採れる農産物をおいしく食べたいけれど、料理のレパートリーがなかなか増えない、そんな悩みを持つ方に好評の講習会です。

■テーマ「キャベツ、レタス」

6月24日（月）に開催されました。

■テーマ「米」

日時：7月22日（月）13時30分～

会場：梓川公民館

持ち物：エプロン・三角巾・持ち帰り用容器

参加費：500円

定員：20名

■テーマ「きのこ」

2月頃開催予定です。

詳細については、下記事務局へお問い合わせください。「広報まつもと」でもお知らせしています。