

ステイホームで地産地消を楽しみましょう！



スタミナやつこ

- ①豆腐は水切りし、半分に切る。オクラ、なめこ、きゅうりは薄切り、みょうが、大葉は千切り、ネギは白髪ネギにして、豆腐に盛り付ける。
- ②調味料（醤油、みりん、酢…各大さじ1）を混ぜ合わせたものをかけ、なたね油をまわしげる。にんにく、ショウガのみじん切りを同量混ぜ合わせ、乗せながらいただく。



季節野菜の素揚げ丼

- ①野菜（かぼちゃ、ピーマン、ナス、舞茸、レンコンなど）を食べやすい大きさに切り、なたね油で素揚げする。
- ②丼によそったご飯にめんつゆを回しがける。
- ③素揚げ野菜を盛りつけ、白髪ネギ、小口ネギを最後に乗せ、仕上げに適量の塩をふる。

つくってみよう！

なたね油レシピ

炒め味噌汁

おすすめの具材例：トマト&ナス&玉ねぎ&しそ、大根&玉ねぎ&しらたき など

- ①鍋になたね油とゴマ油を7対3でブレンドした油大さじ1を熱し、具材を炒める。
- ②水600ccと昆布5cmを加え、具材に火が通るまで煮る。
- ③味噌約50gを溶きいれて、できあがり！



ほかほかご飯に

なたね油と醤油をまわしかけてみてください！…なんか美味しいかも!?

新型コロナウイルス対策にかかる農業者対象の「経営継続補助金」と「持続化給付金」については、市広報(8月15日号)に掲載しています。

今年の前半は、新型コロナウイルス感染症で世界中が翻弄されました。日本でも、緊急事態宣言の発出など、準戦時体制を思わせるような社会の動きに戸惑いました。いまだ終息が見通せない状況ですが、秋になり寒くなってくると第二波が来るのではないかと心配されています。社会のあらゆる面に甚大な影響を及ぼしましたが、この位文明が発達した時代で、しかも先進国と言われているアメリカやヨーロッパまでもこの感染症に振り回されました。世界中の科学者や医学者が特效薬やワクチンの開発に必死になっていますので、まもなく開発されるのではと期待されています。我々農業者は、屋外の作業がメインです。広い大地で新鮮な空気を吸いながらの仕事は、極めて健康的な産業であることを再認識しました。この感染症で、いかに平凡な日常が有りたいたいものであるかも痛感させられました。

編集委員 佐藤耕太郎

編集後記

お申し込みは農業委員会事務局、各総合支所内分室又は各地区の農業委員まで。

NATIONAL AGRICULTURAL NEWS

全国農業新聞

（週刊）金曜日発行
月700円、年8,400円（消費税込み）

経営とくらしを応援!!