

花巻ファーマー

歯触りと味わいにこだわった「きゅうりのパリッパリ漬」



菅原 美代子 さん
(東和町前田 62歳)

●「小山田美代会きゅうりのパリッパリ漬」
【販売日】9月中の土・日曜日
※キュウリがなくなり次第終了
【販売場所】「産直あおぞら」(東和町安俵)
【販売数量】1日20袋

家族と一緒に農業を営む菅原美代子さんは、4・2畝の水田で水稻を栽培し、25頭の繁殖和牛を飼育する傍ら、キュウリの加工品の製造にも力を注いでいます。

「規格外のキュウリを活用したい」との思いから、家族が栽培したキュウリで加工品作りを始めた美代子さん。昨年「おらほの漬物お披露目大会」(市農業振興対策本部主催)に地域グループ「小山田美代会」で参加し、出品した「キュウリのつくだ煮」が特賞に選ばれました。

その特典として商品化が決定。小山田美代会の会員や中部農業改良普及センターなどの協力により「小山田美代会きゅうりのパリッパリ漬」が完成しました。



パリッパリ食感とあっさりした味わいが特徴の「きゅうりのパリッパリ漬」

熱を加える時間や味付けにこだわり、試行錯誤を重ねた「パリッパリ漬」は歯触りが良く、あっさりした味わい。「シヨウガやゴマの風味が利いているので、ご飯によく合いますし、お酒のおつまみにもいいですよ」と美代子さんは笑顔で話します。

「今年は数量が限られていてるので9月中のみの販売ですが、来年からは数量を増やし、より多くの人に提供できれば」と美代子さんは目を輝かせていました。

広げよう
活動の輪

市民活動団体紹介

出演者も見入る人も楽しめる公演を目指して
劇団よぐまんづ東和町

この苦境を乗り越えよう」と
意欲を見せていました。

【問い合わせ】
劇団
よぐまんづ東和町
代表 晴山 准子さん
(☎080-3190-5853)



1・2_昨年度の公演の様子



3_劇団よぐまんづ東和町の皆さん

市民生活コーナー

物干し竿の
移動販売トラブルに注意！

■どんな相談があるの？

○物干し竿を買おうと思いい、車で近所を回っていた竿竹屋を呼び止めた。値段を聞くと「ニーキュッパ」と言うので、2980円と思い2本注文した。業者が物干し竿の長さを測り、切った後に1本2万9800円と言われ合計で5万9600円を請求された。切った後な

ので仕方なく代金を支払った

○車で物干し竿を移動販売している業者を呼び止めた。

値段を聞いたところ、ホームセンターの販売価格より高額なので購入を断ると「買う気がないのに呼ぶな」と怒鳴られた

■注意することは？

○販売価格を明確に教えられず、作業後に高額な請求をされるケースが多く見られます。購入前に必ず販売価

格を確認しましょう

○販売業者の連絡先が分からず、返金交渉ができない

ケースもあります。金額が納得できない場合は、その場で代金を支払わないようにしましょう

○無理やり代金を請求された場合や「買う」と言うまで居座られたような場合は、周囲に助けを求めましょう

■困ったときは？

○新館市民生活総合相談センター(☎41-3550)へ

健康コラム

軽く見てはいけない！加熱式たばこ

加熱式たばこのパンフレットに書いてある「有害物質約90%オフ」という言葉を見て、「紙巻きたばこより病気になるににくい」と思う人が多いのではないのでしょうか。本当にそうなのか、加熱式たばこの正しい知識を身に付けておきましょう！

●体に害はあるの？

加熱式たばこには、体に有害な物質が約200種類含まれています。紙巻きたばこと比較して約90%削減された有害物質はわずか9種類で、他の物質はそのまま残っているのが現状です。そのため、体に悪い影響を及ぼすことには変わりはないのです。

●周りに迷惑は掛けない？

加熱式たばこも受動喫煙は起こります。紙巻きたばこのような煙は発生しませんが、喫煙者が吐く息には有害物質が含まれているため、知らず知らずのうちに周りの人を受動喫煙に巻き込んでいるかもしれません。海外では、加熱式たばこを所持しているだけで罰金を取られる国もあるほどです。加熱式たばこだからといって安心せず、自分や家族の健康のために喫煙習慣を見直してみましょう。

●加熱式たばこが禁煙への一歩って本当？

加熱式たばこに替えても、たばこへの依存原因となっているニコチンの量が変わらないため、禁煙につなげることは難しいです。禁煙したい人は、自分でできそうな小さな目標を立ててみるところから始めてみましょう！

【問い合わせ】健康づくり課(☎23-3121)

地域おこし協力隊

スドウと野菜とヒツジに挑戦中です

-大迫地域スドウ栽培担当 佐藤 真衣子-

新型コロナウイルス感染症の拡大により、今年予定していたグリーンツーリズムイベントや各地への出張などが全て中止になりました。そのため、大迫町を中心に農作業にいそしんでいます。

今、私は果樹や作物の栽培と家畜の放牧を組み合わせ、空間を大いに利用した農法「立体農業」に興味があります。そのことを町の農家さんたちと話していたところ、市内の羊飼いの人から、1頭のメスのヒツジをお借りすることになりました。彼女には今、畑の除草をお手伝いしても

ヒツジのラベルを作成しました



らっています。とてもかわいいので、大迫の産直組合に出荷している野菜には、ヒツジのイラストを描いたラベルを貼っています。

今年は、周囲の農家さんから栽培方法を教えてもらい、キュウリやズッキーニなどの夏野菜を作っています。そして、この原稿が広報に載るころには、ブドウの収穫も始まっていることでしょう。感染症拡大でパタパタ混乱する中、ありのまま実るブドウたち。「爪の垢を煎じて飲む」ではありませんが、彼らを食べることで、自然に逆らわずに生きる勇気を身に付けたいものです。