

もぐもぐ農園が宅配を始めて、2年半経ちました。支えて下さった皆様に心より感謝いたします。今後へのご意見、ご要望などメールまたはファックスに記入して送っていただくと幸いです。

## 小学3年生がもぐもぐ農園を見学！

11月16日、三良坂小学校の3年生が社会科の授業で、農家のお仕事拝見！ということで農園の見学に来てくれました。地元の野菜一品について理解を深める課題もあったので、三次市甲奴町特産のカーターピーナッツを掘ってもらいました。ピーナッツは漢字で落花生と書きますが、「花が落ちて実が生まれる」不思議な植物です。子供達も興味深々、茎の端を持ち上げていくと土の中から実が出てきて歓声が上がります。そして、大きなフォークを株元に差し込んで起こすと、びっしりピーナッツが付いた株が出てきます！その根っこはぶつぶつだらけですが、これが根粒菌という土を豊かにしてくれる菌だということも説明しました。座学では、カーターピーナッツの由来、栽培の様子、農家の仕事の楽しさ、もぐもぐ農園のこだわり、などについて質問が出ました。塩ゆでピーナッツの試食もしてもらおうと、「甘い！」「おいしい！」ととても好評でした。学校の教科書から習うだけでは得られない体験をしてもらえたのではないかと、思います。僕も小2の時、三島食品というふりかけ工場の見学に行ったことをよく覚えています。その印象が良かったせいか、就職先は食品会社を選びました。彼らにとって今回の農園見学が印象に残って、将来農業するのも悪くないな、なんて思ってくれたら嬉しいですね。



## アヤゴンのひとこと



今年は紅葉を楽しむ暇もなくあっという間に霜が降りてしまいました…(-\_-;) 去年も反省したはずなんですが、「今年こそは夏の間に薪をたっぷり用意しよう！」とっていたのにできませんでした。それでもジャンジャカ薪ストーブを焚く毎日…きっと、今シーズンも途中で足りなくなって「来年こそは、夏の間に…！」と強く思うに違いありません^\_^;でも、東日本大震災から、自分が使っているエネルギーはどこから来ているのか、自分の家の電気はどうやって作られたのか、等考えさせられたので、裏山の木を切って焚くということは、生活の中心事として頑張っていきたいです。

## 今月のレシピ



白菜と豚肉の重ね蒸し

白菜3分の1個～2分の1、豚バラ肉150g程度

- ① 白菜（ざく切り）→豚バラ肉と一層ずつ鍋に順番に重ねる。
  - ② 蓋をぴったりしめて、弱火でゆっくり20分くらい加熱。
  - ③ 箸でめくってみて、豚に火が通ったら、ポン酢でいただく。
- 層の間に、人参やキノコ類を入れても美味しいです。

〒729-4305

三次市三良坂町長田 532-5

tel/fax: 050-5524-7744

携帯 : 090-6409-4990

もぐもぐ農園

浜井陽一

[mogumogu@pl.pionet.ne.jp](mailto:mogumogu@pl.pionet.ne.jp)

[mogumogu-farm@ezweb.ne.jp](mailto:mogumogu-farm@ezweb.ne.jp)

