



# もぐもぐ通信

vol.44 2013年2月

〒729-4305 三次市三良坂町長田 532-5 もぐもぐ農園 浜井陽一

tel/fax:050-5524-7744

[mogumogu@p1.pionet.ne.jp](mailto:mogumogu@p1.pionet.ne.jp)

## 『ファーマーズハンズ』

トーキューハンズは知ってるけど、ファーマーズハンズとは？…ですよね。それは広島県立大学の農林業ボランティアサークルなんです。「ファーマーズハンズ」直訳して、「農家の手」という名の通り、農家の手助けをしてくれる学生さん達です。これまで、2回ほど来ていただきましたが、よく働いてくれて助かります。若いだけに、フットワークも軽いです！夏野菜で使った支柱を沢山抜いてもらったり、地面を覆っているマルチをはいでもらったりしました。どちらもしんどい仕事ですが、早かったですね。報酬はいらないけど昼食を食べさせて下さい、ということなので、鍋をがっつり作りました。が、ぺろりと平らげましたから、さすが学生さんです。若いだけに、食欲も旺盛です！卒業して農業関係の仕事につく人は少数のようですが、若いうちの農作業体験は後々生きてくると思います。今後も関わりあいを持っていきたいですし、彼らの将来を応援したいですね。彼らの活動報告はHP「農タ―日記」に書いてありますので、興味がある方は見てみてください。



## アヤゴンのひとりごと



1月に入り、大雪の日が何回かありました。ついにきました!!! 雪国の冬!!! (あれ?どこかで聞いたことある…と思ったら、あれは「北国の春」だ…(-\_-;) ) 子どもたちは、キャッキョ言いながら、雪だるま作り、かまくら作り、雪合戦、と心底楽しんでいた様子。わんさか雪が降った翌月曜日の出勤時の怖かったこと、怖かったこと…(>\_<) ツルツル~でした。スケートリンクを車で走っているかのような…と言ったら大袈裟かもしれませんが、何度かヒヤリ(+\_+)としましたよ。今の職場の人たちに、私の車が2駆なのを、「え~?1と驚かれたのが、今になって妙に納得。だって、こんなになると思ってなかったんだもん…(^\_^;) )

## おすすめレシピ



### じゃがいもの酢のもの

じゃがいも 1個(100g位)、カニ蒲鉾2本、かつおぶし少々、万能酢(お酢大さじ5、砂糖大さじ2、しょうゆ大さじ1、和風顆粒だしの素小さじ1)

- ① 万能酢の作り方 : 耐熱容器に材料を入れ電子レンジで30秒加熱する。保存瓶に入れて、一週間ほど保存可能。
- ② じゃがいもを細切りにして、10秒ほどゆがく。水にさらし、ざるに入れ水を切る。裂いたカニかま、万能酢大さじ2とまぜ、かつおぶしをのせる。

### 今月の野菜

聖護院大根、辛味大根、白菜、キャベツ、白ねぎ、ほうれんそう、太ごぼう、じゃがいも、人参、島らっきょう、小かぶ、からしな、小松菜、ベビーリーフ

### 来月予定の野菜

春大根、葉大根、白ねぎ、ほうれんそう、太ごぼう、じゃがいも、わけぎ、島らっきょう、からしな、小松菜、ベビーリーフ、ルッコラ