



もぐもぐ通信 vol.81 2016年3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、☎090-6409-4990 mogumogu@pl.pionet.ne.jp

新規就農者歓迎会

三次市には農業青年クラブがあり、毎年この時期に、新規就農者歓迎会をしています。私も農業を始めたばかりの時に歓迎会をしていただき、三次市長から励ましを受け、いたく感激した覚えがあります。昨年からのクラブの会長を任せていただいて、今度は受け入れる側として歓迎会と懇親会を催しました。今年は4名の方が就農されました。ここ数年、国も農業を始める人へ給付金を与える制度を整えていて、就農者は増えています。ただ、現在の農業従事者の平均年齢が広島県の場合は70代ですから、自然減にはとても追いつけません。しかも、新規で始めたけど途中でやめてしまう人もいます。私と一緒に歓迎会に参加した人も今は農業をやめ、元の仕事に戻っています。何が彼と私を分けたのか、と考えると、こういう会に参加して仲間を作っていたかどうか、が大きい気がします。諸先輩方から良い情報を得たり励まされたりしたことが、ビニルハウスを建てたりする次のステップにつながりました。新規の方には、出会いを大事にいただき、末永く農業を続けてほしいですね。



アヤゴンのひとりごと



やったあ！遂に、世界王者になっちゃいました!!!…4年前から、広島県県北で開催されている、「世界イグルー選手権大会」。イグルーとはイヌイットが雪のブロックを積み上げて作る居住用「かまくら」のこと。その「かまくら」を芸術的に作る部門に、初回から出続けてますが入賞できず、毎回悔しい思いをしてたんです。今年こそ！3位入賞だ！と意気込んで、「大きなカブ」をテーマに創り上げました。中には15人も入れる程のビッグサイズ。なんと、審査委員全員一致での優勝でした。優勝発表の瞬間の、あの興奮は一生忘れられません！とっても楽しく充実した一日になりました。みなさんも一緒にいかがですか？

おすすめレシピ

春ほうれんそうのんにく炒め

ほうれんそう 150g程度、サラダ油小さじ1、オリーブ油小さじ1、にんにく1かけ、塩、こしょう。

(ハウス育ちの柔らかいほうれんそうです)



- ① ほうれんそうは根元1cm切り、長さ5cmに切る。流水でよく洗い、ざるにあげ水を切る。お湯1カップを用意しておく。にんにくは、みじん切りに。(乾燥物でもOK)
- ② フライパンを強火で熱し、サラダ油とほうれんそうを入れ炒める。塩を加えしんなりしたら湯を注ぎ入れる。煮立ったら、ざるにあげて、箸で押さえて水を切る。
- ③ フライパンの水けをペーパーでふき、オリーブ油、にんにくを入れ中火にかける。香りが立ったら、ほうれん草を加え強火にし、味をつけ、混ぜ合わせたら火を止める。

今月の野菜

白ねぎ、人参、春菊、ほうれんそう、こかぶ、こまつな、ベビーリーフ、菜花、里芋、きくいも、高菜、葉玉ねぎ、島らっきょう、わけぎ、セロリ

来月予定の野菜

白ねぎ、人参、大根、ほうれんそう、こかぶ、こまつな、ベビーリーフ、サニーレタス、菜花、キャベツ、葉玉ねぎ、島らっきょう、わけぎ、にら、セロリ