

なご 和み

万景・おおひら館

特集●「地産地消への挑戦」 ～直売所で活躍する人々～

- ちょこっとぶらり 大河原町
- われらNOSAIサポーターズ 岩沼市、女川町
- 地域の話 大崎市
- 絆レター 栗原市
- さわやかさん 登米市
- わが家の味レシピ 大崎市

※本紙掲載写真は、撮影時のみマスクを外しています

備えの種をまこう。

第14回臨時総代会開催

提出された3議案が可決

本組合は令和4年3月15日、第14回臨時総代会を開催しました。本総代会は、テレビ会議システムで本所と支所をインターネットでつなぎ行いました。



佐藤敬組合長理事

栗原市の小林茂樹総代を議長に選出し、理事から提出のあった3議案について審議され、原案のとおり可決承認されました。



議長を務めた小林茂樹総代

総代数	302人
出席人数	289人
(本人出席)	16人
(書面出席)	273人

臨時総代会で承認された議案

【第1号議案】

定款の一部変更について

支所の統合に伴う、宮城県農業共済組合定款附属書の各附表の変更が認められました。

【第2号議案】

事業規程の一部変更について

制度改正により、農業共済組合模範事業規程例の基準が改正されたことによる一部変更が認められました。

【第3号議案】

職員給与規則の一部改正について

支所の統合に伴う通勤手当に係る規定などの改正が認められました。



主な質問・意見

Q 農機具共済については、加入する際に年式を問うのか。新車でないと加入できないのか。

A 年式は問いません。新車、中古車問わず加入できます。



Q ユニバーサルジョイントの免責割合が増加した理由について説明を願いたい。

A 理由の一つとして、事故の認定、支払いに時間を要していることが挙げられます。具体的には、通常ユニバーサルジョイントはグリスアップをしないと破損しやすい部品ですが、現況としてはグリスアップをしていないことや、することが困難といった事実が多く、写真による損害判定を行う際に、多々トラブルが発生しており、現行の制度ではなかなかご理解をいただけない現況となっております。そこで今

特集

「地産地消への挑戦」

～直売所で活躍する人々～

県内各地にある農産物の直売所は、「地産地消」の役割を担うとともに、地場農業を活性化させたり、日本の食文化を承継したりするうえで、大きな魅力秘めています。

近年、生産者の多様化する農業経営と消費者の食の安全・安心志向の高まりを結びつけている直売所は、地域の活性化に欠かせない存在となっています。

生産者の「顔が見える」農産物を通して、人と人をつなぐ「コミュニティ」としての期待も高まる直売所は、今後さらに注目されることになるといわれています。

今回はそうした直売所で活躍する4人の方々を紹介します。



P3 山元いちご農園直売所の店内



P4 菜っちゃんハウスの外観



P4 あ・ら・伊達な道の駅の外観



P5 万葉・おおひら館の店内



要望 農機具共済について、万一の備えとして組合員に加入いただいている。事故の内容によっては支払い対象外になる場合もあるが、加入者はほとんどの事故が対象になるものと思っている。職員として支払いの有無に関わらず親切丁寧な対応に努めていただくよう要望する。



回の変更により、グリスアップの状況は問わないこととし、その分免責割合を引き上げたという経緯となりました。

「いも団子」で食文化の継承

幼いころにおばあさんが作ってくれた思い出の味のいも団子を自分でアレンジし直売所の仲間と試食したところ好評だったので、平成12年に商品化しました。

製造する上での工夫

いも団子を作り始めて22年になりましたが、生地の温度や下ごしらえなどレシピを確立するまでに10年かかりました。300回練習することでしっとりとした生地になり、下ごしらえから3日掛けて作っています。色が悪くなりやすいため、一気に作るのがポイントで、来客のない時間を見計らって、早朝4時から作業しています。

楽しみ方

昔はご飯の代わりだったいも団子ですが、今は昔懐かしい優しい味わいを感じられるので、汁物にして、温かいうちに食べてもらいたいです。

今後の抱負

高齢のため、いも団子作りを引き継いでくれる人を探しています。自分が作らなくなっても、いも団子を求めて訪ねてくれる人の手に渡ってほしいです。

▽直売所「菜っちゃんハウス」

水曜・土曜日営業。9時～17時。いも団子は9月～6月末まで販売。傷みやすい夏場は販売休止。



栗原市 たかはし けいこ 高橋 ケイ子さん(85)

高橋さんは10畝の畑でジャガイモ、20畝の田んぼで栽培した自家産米を米粉にしても団子を作り、栗原市瀬峰の直売所「菜っちゃんハウス」で販売しています。



イチゴで震災から復興

震災により壊滅的な被害を受けた山元町を、再びイチゴの産地として復興させたという思いから平成23年6月に会社を設立しました。

販売を行う上での工夫

直売用・加工用共にイチゴは完熟のものを収穫し、一番おいしい状態のものを使用しています。加工品はすべて自社で製造していますので、最適な加工方法や品質管理によりイチゴのおいしさと風味を最大限に生かした商品を提供しています。

楽しみ方

直売所では新鮮なイチゴのほか、自家製のワインやバームクーヘンなどの商品

を販売しています。

イチゴ狩りは6月中旬まで楽しめます。カフェでは大福やパフェなどのデザートのほか、イチゴを使ったカレーやピザの軽食を提供していますので是非お立ち寄りください。

今後の抱負

令和2年11月に就労継続支援B型事業所「れいぞうホーム」を設立しました。イチゴ栽培を通じて地域の雇用と社会福祉への貢献に積極的に取り組んでいきます。

▽山元いちご農園直売所

10時～17時。年中無休(1月1日と夏場の火曜は定休)。



山元町 山元いちご農園株式会社 いわさ たかし 代表取締役 岩佐 隆さん(66)

岩佐さんは大規模施設1畧でイチゴの栽培をし、加工品を含め自社の直売所で販売しています。直売所、カフェやワイン醸造所など2.3畧の敷地で自社栽培のイチゴを利用した6次産業化に取り組んでいます。



大崎市 岩出山 一栗ナメコ生産組合 こんの ひろゆき 組合長 今野 宏之さん(56)

今野さんは、水稲1.3畧と年間30トンのナメコを栽培し、あ・ら・伊達な道の駅や地域の直売所、元気くん市場にも販売しています。



いちくり 一栗ナメコで地域を元気に

一栗ナメコ生産組合は父(重一さん)が昭和59年に設立しました。平成3年から父が始めたナメコ生産を引き継ぎ、現在も当初から変わらない栽培方法で続けています。

栽培を行う上での工夫

ナメコの種菌を仕入れ、品種も栽培期間が60～70日と長いものを選び、一般的なものより手間と時間をかけています。一栗ナメコは長い熟成期間をかけることで、ねばねば成分とキノコの存在感が強いのが特徴になります。

楽しみ方

ナメコは定番のみそ汁で味わってもら

今後の抱負

ナメコが道の駅の売れ筋商品になり、多くの人に天然のものに近い味わいと好評をいただきました。今後も、今まで通り品質重視で栽培をし、昔ながらのナメコの味を保っていきます。

▽あ・ら・伊達な道の駅「の直売所」

4月～11月は9時～18時。年中無休。



大衡村 ほりごめ よしみ 堀籠 吉實さん(72) ふみこ 文子さん(72)

堀籠さんは水稲(受託含む)5.2畧のほか、10畧の畑で小豆・シソなどの野菜を生産しています。文子さんがおにぎり、総菜、切り餅やあんこを製造し、「万葉・おおひら館」と「JAグリーンあさひな」の直売所で販売しています。

安心安全な地場産の食材を提供

25年前に切り花の生産者が中心となり村役場前で直売所を開設する際、各

家庭で作っていた餅などの加工品や野菜も一緒に販売しようと考え始めました。

販売を行う上での工夫

おにぎりや総菜は毎日納品しているのですが、農繁期は畑や田んぼの作業をしながら仕込みをするのが大変です。おにぎり用の梅干し作りやシソの葉を塩漬にする作業は、添加物などは使わないので見栄えや味に影響することもあり難しいです。

おにぎりは、温かいうちにラップに一個ずつ包んでパックに詰めることにより、そのままでも、レンジで温めても柔らかい状態

おいしく食べることが出来ます。

楽しみ方

栽培する小豆で作るあんこは、おはぎやあんこ餅などお好みの食べ方をお勧めです。

今後の抱負

素材の味を引き出すため、調味料には昔から使われているしょうゆや砂糖などを使用しています。添加物や人工甘味料、保存料などを使用していないので、お子さんも安心して食べられるものを今後も提供していきます。

▽万葉・おおひら館「の直売所」

9時開店。年中無休(1月1日～4日を除く)。



大豆・そば共済の加入申し込みは6月10日まで

大豆共済、そば共済の加入申し込みを4月20日から6月10日まで受け付けています。

大豆は、麦とともに米の需給調整における主要作物として位置づけられています。また、大豆とそばは経営所得安定対策の畑作物直接支払交付金の交付対象作物にもなっています。

近年の天候をみると年間降水量に匹敵するような集中豪雨や大型化する台風、河川の氾濫、土砂災害、降雹など多くのリスクにさらされています。万が一の災害の備えとして大豆共済、そば共済への加入をお勧めします。

なお、制度の見直しにより、大豆共済の一筆方式は本年度から廃止となっておりますので、全相殺方式・半相殺方式・地域インデックス方式または収入保険へのご加入をご検討願います。

また、そば共済は地域インデックス方式の他に「全相殺方式」を選択しての加入も可能となっております。詳しくは最寄りの支所へお問い合わせください。

共済目的の種類	加入方式(補償割合)	補償内容	加入の要件
大豆(枝豆を除く)	全相殺方式(9割、8割、7割)	加入者ごとの減収量(その加入者の基準収穫量から収穫量を差し引いた数量)が、その加入者の基準収穫量の1割(2割、3割)を超える場合に共済金を支払い。	JA等出荷先の出荷資料または、青色申告書(または白色申告書)およびその関係書類により収穫量のおおむね全量を過去1年以上において把握できること
	半相殺方式(8割、7割、6割)	加入者ごとの減収量(その加入者の被害耕地の基準収穫量から収穫量を差し引いた数量)が、その加入者の基準収穫量の2割(3割、4割)を超える場合に共済金を支払い。(被害申告のない耕地や増収分の耕地については、基準収穫量のとおり収穫されたものとして計算します。)	なし
大豆(枝豆を除く)、そば	地域インデックス方式(9割、8割、7割)	その年の統計データ(市町村毎)の収穫量が、その地域の平均収穫量の9割(8割、7割)を下回った場合に共済金を支払い。加入者ごとの減収量ではなく、統計データによる評価となります。 <small>注)加入者個人の減収があったとしても共済金が支払われないことがあります。</small>	なし
そば	全相殺方式(8割、7割、6割)	加入者ごとの減収量(その加入者の基準収穫量から収穫量を差し引いた数量)が、その加入者の基準収穫量の2割(3割、4割)を超える場合に共済金を支払い。	JA等出荷先の出荷資料または、青色申告書およびその関係書類により収穫量のおおむね全量を過去1年以上において把握できること

色んなコースが楽しめる
白石川河川敷のMTBパーク
大河原町の白石川河川敷に今年4月、子供から大人まで気軽に楽しめるMTB(マウンテンバイク)コースがオープンしました。



河川敷の雑木伐採後の土地に、新たな賑わいの場を創出しようと、同町が平成29年度からMTBプロライダー・井手川直樹氏の監修のもとコース作りに取り組みしました。整備費用を募ったクラウドファンディングが、目標寄付額を大きく上回るなど、施設への期待が伺えます。

MTBコースと併せて、大河原大橋から2.7キロの白石川堤にサイクリング・ウォーキングロードも整備され、春には白石川沿いの一目千本桜に囲まれながら、穏やかな風を感じることができます。

今後さらにパーク周辺



に、運動ができる多目的の広場や公園、パークゴルフ場の整備が予定されています。

大河原町地域整備課の前元課長補佐は「多くの人に自転車を通じて町の魅力を感じていただきながら、健康的な体作りに役立ててほしい」と話します。

われらNOSAI サポートーズ

県北支所
女川町浦宿
勝又 孝夫 さん(75)
共済部長歴38年
損害評価員歴38年

畑30アでネギやダイコンなど数種類の野菜を栽培する他、山の管理の一環としてシカの害獣対策に取り組んでいます。以前は年間30~40頭を駆除していましたが、長年の頭数管理・調整が報われ、近年は頭数と共に農作物などへの被害も減ってきています。

これからも体力が続く限り組合員と組合のパイプ役として頑張りたいです。

県南支所
岩沼市玉浦南部
森 浩直 さん(60)
共済部長歴3年

農事組合法人「玉浦南部生産組合」で現場作業の他、事務や経理などの運営管理をしています。会社では水稲97%、大豆12%と施設園芸60%の規模を栽培しています。

仕事は忙しいのがうれしい反面、趣味の読書の時間が取れないことが悩みです。これからも農業に従事しながら、共済部長として地域に貢献していきたいです。

NOSAI INFORMATION

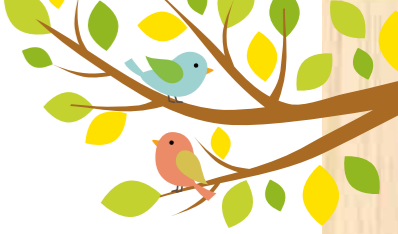
収入保険に加入されている皆さまへ
作付けする作物や作付面積等に変更がある場合や収入が減少することが見込まれる被害が発生した場合は、最寄りの支所へご連絡をお願いいたします。

令和4年度から現金集金を廃止しました
組合では掛金等について現金の取り扱いを無くし、口座振替に移行するよう農林水産省および宮城県から指導を受けています。指導に基づき令和4年4月1日以降は、共済掛金等の現金集金を行わないこととなっております。

口座振替の利用にご理解とご協力をお願いいたします。

書類等への組合印を廃止します
農林水産省の指導によりNOSAIから組合員の皆さまに通知する農業保険関係書類等への押印は、一部の書類を除き原則廃止してまいりますので、ご承願いたします。

農機具共済約款の一部変更について
令和4年4月1日より農機具共済約款の一部(免責する消耗部品等)を変更しました。
※詳細は組合ホームページの「お知らせ」に掲載しておりますので、ご確認ください。



Pick Up News 地域の話



1 誘引作業をする喜藤さん 2 ネットや電気柵で鳥獣害対策をする 3 豊作のスチューベン(喜藤さん提供)
4 左から、スパークリング(白)、ロゼ、赤ワイン、白ワイン、スパークリング(ロゼ)



自家産ブドウでワイン醸造 フレッシュな香りを楽しんで

大崎ワイナリー合同会社
喜藤孝徳さん

「農家がつくる新鮮なワインを地元の大崎市を中心に、県内全域へ広めた」と話すのは、大崎市古川で農業を営む喜藤孝徳さん(43)。自家栽培したブドウ3種類(キャンベルアーリー、ナイアガラ、スチューベン)を使用し、令和2年からワインの醸造に取り組んでいます。喜藤さんが手掛けるワインは、ワインを飲み慣れないお客さんからも「飲みやすい」と好評を得ています。

平成12年に父の興一さんがブドウ栽培を始め、知人にワイナリー経営者がいたことから、喜藤さんも挑戦したいと思い、ワイン醸造を始めました。ワインは、キャンベルアーリーを使用し、フルーティーな味わいの赤、ナイアガラを使用し、すっきりと飲みやすい白、糖度が高いスチューベンを生かした甘口のロゼ、白とロゼのスパークリングの全5種類です。

赤ワインは、生食用を使用しブドウを房から取り除き、皮や種と一緒に約7日間タンクで発酵させ、そのあと搾汁していきます。白ワインは、房から取り除いた後、すぐに絞った果汁を発酵させ、発酵完了後さらに過します。

今後は、生食用ブドウのほか、ワイン醸造用の品種「メルロー」の栽培に挑戦していきたいと喜藤さん。「採りたてのブドウを新鮮なうちにワインへ醸造し、瓶詰めすることでフレッシュな果実の匂いを味わえる美味しいワインに仕上げたいです。農家だからこそ生かせるワインの味をぜひ一度味わってほしいです」と話してくれました。

ワインは「道の駅やまなみ」や「あら・伊達な道の駅」、食の蔵「醸室」のほか、大崎市内の酒屋などにて販売しています。

絆 レター

いいじの
おいしいお米

栗原市金成
石川 暖大

ぼくのいいじは、田んぼでたくさんお米をつくっています。おとうさんのしごとが休みの日は、みんなで田んぼにいらして、いいじのお手伝いをします。

いいじがいつしようけんめいだったお米はとてもおいしいので、まいにちごはんをたくさんおかわりしています。

大きくなったらいいいじのお手伝いをし、じぶんでお米をつくってみたいです。



まいにち
おかわり!

石川 暖大くん(7) お父さん 和彦さん
結 翔くん(5) お母さん 優菜さん 幸恵さん
澄江さん

さわやかさん



登米市東和町
鈴木 花音さん

目標は母のような正看護師

今年の4月から市内の石越病院に准看護師として勤務しています。現在は実務経験を積みながら一関看護専門学校にも通っていて、母のような正看護師を目指して勉強を続けています。

子どものころから医療関係の仕事に進みたいと考えて、家族の協力もあり夢を実現することができました。職場では常に笑顔で心掛けて患者さんと接しています。

休日は、妹や弟とテニスをする人が多いです。体力作りとリフレッシュを兼ねて2人と遊ぶことが息抜きになっています。

令和5年度 新規採用職員を募集します

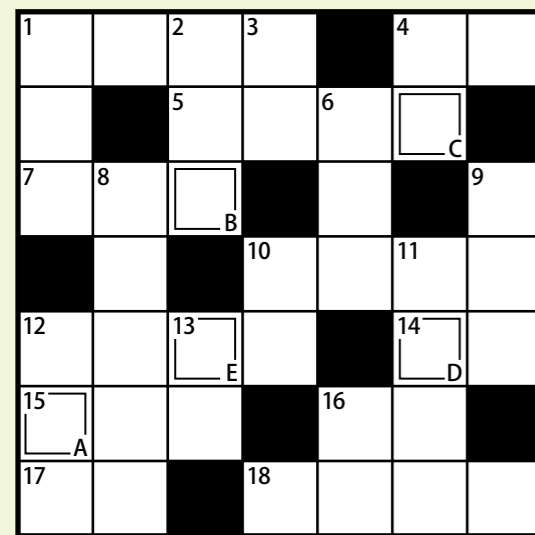
- 募集人数 6人
 - 勤務地 本所または県内のいずれかの支所(転勤有)
 - 応募資格 大学、短大、専門学校(高専含む)卒以上の学歴を有し(卒業見込み含む)、令和5年4月1日時点で満年齢が大学卒は30歳以下、それ以外は25歳以下で普通自動車運転免許を有する方。
 - 募集期間 令和4年6月1日(水)～6月24日(金)まで。
 - 採用試験(二次試験) 令和4年7月8日(金)に本所で行います。
 - 問い合わせ先 総務部総務課
- ※詳細は組合ホームページ採用情報に掲載していますので、ご確認の上ご応募ください。

おたより広場

- 特集、宮城で活躍する農家さんの紹介は、毎回取り組んでいる皆さんの情熱と工夫がみられ、感動しています。【登米市T.Oさん】
- コロナ禍でも行ける状態ではない今、和みを読んでいたなら、ちよこつとぶらりのとみやどに、見に行ってみたくてホッコリしました。【栗原市K.Sさん】
- 今月号は、四季の畑力ポチャ栽培。ハウスに定植したばかりだったので本当に参考になります。わが家の味レシピも最高ですね。【登米市T.Eさん】

クロスワード

二重ワクのところに入った文字を組み合わせて、一つの言葉にしてください。



パズル制作：エッグハウス

ヒント 心地良い季節になりました

- 5月5日は何の節句？
- お湯を沸かすときに使います。葉を煮出すのに用いられたことからこの名前に。
- 卵の白身じゃない方。
- 宮城県が全国トップクラスの生産量を誇る野菜。春の七草のひとつ。
- アーモンドやくるみ、ピスタチオなどの総称。おつまみやお菓子作りで大活躍。
- ♪卵の花のにおう垣根に ○○○○ 早もき鳴きて〜♪
- 赤いラインが目を引く、秋田新幹線の車両の愛称と云えば？
- お皿や、紙、花びらを数える単位。
- のデザートは別腹。
- 物事の区切りとなる大事など。竹の一部分を指す言葉でもあります。
- 「和」の「わ」は音読み、「なごむ」は○○読み。
- お母さんのこと。パパではなくて？

タテのカギ

ヨコのカギ

- 毎日毎日、鉄板の上で焼かれて嫌になっちゃったおやつといえば？
- 一、十、百、〇〇、万...
- 宮城の方言で、「おれさま」「おれさん」「おらいさん」などと言う人も。お天気に関する言葉です。
- 非常に優秀なこと。何本の指に入る？
- や、ああ○○○○や、○○○○や。
- 苦手、不得手、上手ではないこと。
- 正夢のことを、○○夢と言うことも。
- 漢詩に節をつけて歌うこと。「川中島」が有名です。
- コレが上がって、芝居が始まった。
- オランダ語でナイフのこと。手術のときにお医者さんが使います。
- 生麦、○○○○、生卵。

39号の答えと38号の当選者

39号のナンバープレース

その答えは **1326** でした。

2	5	8	9	1	7	6	4	3
1	7	3	4	2	6	9	8	5
4	6	9	3	5	8	1	7	2
9	1	5	2	3	4	8	6	7
7	8	2	5	6	1	4	3	9
3	4	6	8	7	9	2	5	1
8	3	7	1	4	2	5	9	6
6	2	4	7	9	5	3	1	8
5	9	1	6	8	3	7	2	4

★当選者は次号に掲載します。

38号の当選者

(応募総数は395通でした)

寺島 範さん(丸森町)
目黒 尚美さん(角田市)
菅野 陽子さん(大郷町)
佐藤 和子さん(加美町)
伊藤 久さん(大崎町)
佐々木 利行さん(栗原市)
鈴木 恵美子さん(栗原市)
金子 のり子さん(登米市)
藤満 満さん(気仙沼市)
角張 輝さん(石巻市)

応募方法

記入例

うら

- クロスワードの答え
- 郵便番号・住所
- 氏名
- 年齢
- 電話番号
- NOSAIや広報紙に対するご意見など

おもて

63 98040111
仙台市青葉区上杉
1丁目8の10
NOSAI宮城
広報係 行

はがきに記入例のとおり明記の上、ご応募ください。正解者の中から抽選で、10人の方にクオカードを差し上げます。

●メ切 2022年6月17日(金)

(当日消印有効)

表紙撮影を終えて

大衡村 堀籠 吉實さん



暖かな日差しが春の到来を予感させる3月上旬、おおひら館におじゃましました。堀籠さんは「おおひら館の周辺はパークゴルフ場やアスレチック遊具など、子供から大人まで楽しめる施設があるので、直売所と合わせてたくさんの人に利用してほしい」と笑顔で話してくれました。

令和4年3月16日に発生しました福島県沖の地震で被災された皆様に、心よりお見舞い申し上げます。一日も早い復旧をお祈りいたします。

建物総合共済に加入され、このたびの地震で建物に被害を受けられた方で、まだ被害申告をお済みでない方は、最寄りの各支所まで電話等で被害申告をお願いします。

建物被害の申告もれば、ごさいませんか。

かかるお知らせ

令和4年3月16日福島県沖地震に

四季の畑 スイートコーン栽培 タキイ種苗

栽培のポイント

発芽のための土壌最適温度範囲は20℃～28℃で播種時期が早く地温が低い場合は発芽しません。水をやりすぎ温度が下がると、発芽までに雑菌に侵され、腐敗し発芽しなくなります。絹糸(毛)が出て、21日～25日後に、試しむきをして、先端の粒が膨らみ黄色く色づいていけば収穫適期。欠株を防ぐため1列よりは、2列に植えるほうが花粉がよくつき、実入りがよくなります。

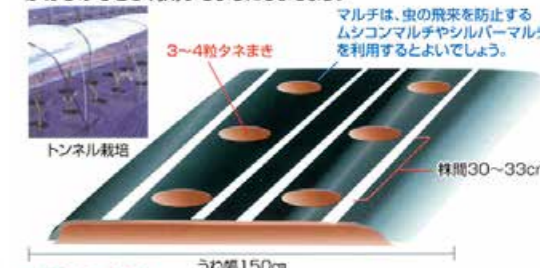
地域	作型	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
東北	トンネル直播												
	マルチ直播												

スイートコーンの収穫



スイートコーンの播種

播種の目安は、最低地温が14℃以上になったころです。一般地のマルチ栽培では4月中旬ごろ、トンネル栽培では3月中旬ごろになります。マルチは生育初期の地温を高め、水分と肥料分を保持する働きがあるのでぜひ利用するようにしましょう。



本葉3～4枚 生育のよい1株を残してそのほかの株を根元から切り取る。

欠株を防ぐため1穴に3～4粒播種し、本葉3～4枚の時に最も生育のよい1本を残して、そのほかの株を根元からハサミで切り取ります。

施肥量

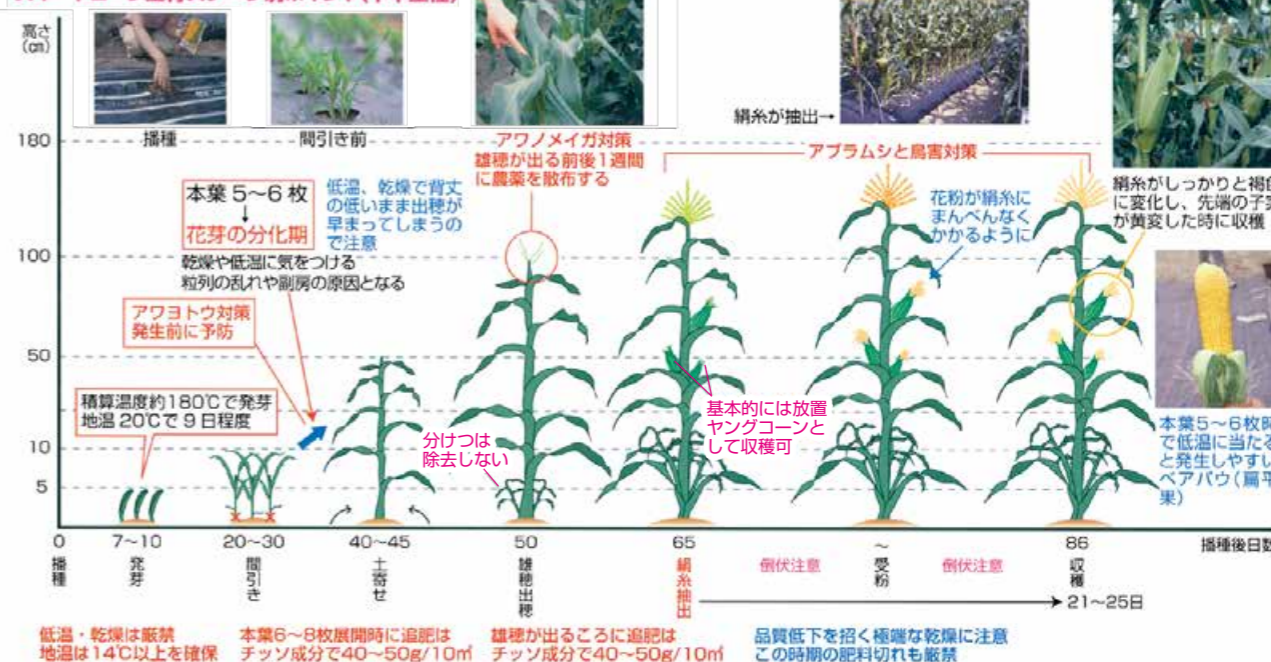
元肥は目安として10㎡当たり成分で、チッソ、リン酸、カリをそれぞれ150～200gを施用します。スイートコーンは多肥を好みますが、生育初期に肥料による濃度障害を防止しやすいため、追肥を適期に施用することで生育を進めるようにします。

追肥と灌水

追肥時期 1回目:本葉6～8枚 2回目:雄穂出穂期
追肥量 チッソ成分40～50g/10㎡ 速効性肥料を使用
灌水 発芽～1回目追肥:普通～やや少なめ
～雄穂開花期:普通
～収穫期:乾燥させないこと(やや多め)

スイートコーンの生育

スイートコーン生育ステージ別ポイント(中早生種)



タキイの家庭菜園おすすめスイートコーン



資料提供・協力 タキイ種苗株式会社 東北支店: TEL (022) 238-6111(代) https://www.takii.co.jp



わが家の

味

レシピ

お弁当のおかず
大豆コロツケ



料理紹介者

大崎市岩出山

たかはし みちよ
高橋 道代さん

材料(4個分)

大豆…………… 100g
タマネギ…………… 1/2個
きのこ(種類は選ばない)
…………… 30g
コンソメ…………… 大さじ1
塩コショウ…………… 少々
小麦粉…………… 適量
パン粉…………… 適量
こめ油(揚げ用) …… 適量

作り方

- ①洗って一晩水に浸した大豆を圧力鍋に入れ、高圧で20分加圧する。
- ②加圧している間に、タマネギを千切り、きのこをみじん切りして炒め、コンソメと塩コショウで味付けし冷ます。
- ③①の大豆をマッシャーでつぶす。このとき、食感を楽しめるようあまりつぶし過ぎない。
- ④③に②を加え混ぜ合わせたら、25gくらいずつ丸めて成形する。
- ⑤④に小麦粉、パン粉をつけて、180℃のこめ油でキツネ色になるまで揚げる。お皿に盛ったら出来上がり。



- 成形時はしっかり丸めなくても、パン粉をつける時に軽く形を整えれば大丈夫です。
- ベーコンなどの具を入れるとうま味がアップします。

協力：宮城県大崎農業改良普及センター

募集中!

表紙や「わが家の味レシピ」「地域の話題」「絆レター」「さわやかさん」など取材にご協力いただける方を募集しています。ご協力いただける方は、下記メールや最寄りの支所へご連絡ください。掲載後に謝礼を進呈します。



安心のネットワーク

NOSAI宮城

令和4年4月1日に、県南・県北支所がそれぞれ統合しました

本所

〒980-0011 仙台市青葉区上杉1-8-10
☎022-225-6701(代)
0800-170-6701

県南支所

〒981-1505 角田市角田字町田113
☎0224-63-2012(代)
0120-059-431

宮城中央支所

〒983-0821 仙台市宮城野区岩切字昭和東112-3
☎022-396-3070(代)
0120-283-070

六の国支所

〒981-4265 加美町字矢越226
☎0229-64-1380(代)
0120-641-380

大崎支所

〒989-6166 大崎市古川東町5-37
☎0229-22-2141(代)
0120-832-141

県北支所

〒987-0512 登米市迫町森字平柳34-88
☎0220-22-8411(代)
0120-818-413

県南家畜診療センター

〒989-0731 白石市福岡深谷字桜丘前10
☎0224-25-4565(代)

中央家畜診療センター

〒989-6251 大崎市古川小野字嵐山26-1
☎0229-28-2581(代)

県北家畜診療センター

〒987-0611 登米市中田町浅水字二号416
☎0220-35-2880(代)

家畜診療研修所

〒981-3602 大衡村大衡字平林39-4
☎022-345-2241(代)

ホームページ <https://www.nosaimiyagi.or.jp/>
メールアドレス kouhou@nosaimiyagi.or.jp

