

シリーズ 君津の産物を味わう

米粉



前回に続き、米粉を使った料理を紹介します。本年度、君津4市農村生活研究会が地域の高校で実習したおやつレシピです。

米粉のマドレーヌ

材料(20〜25個分)

- 米粉 130g
- サラダ油 100cc
- 溶かしバター 30cc
- 砂糖 130g
- 卵 3個
- ベーキングパウダー少々
- 塩 少々

作り方

- ①米粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、塩を加える。
- ②卵と砂糖をボールに入れ、泡だて器で混ぜながら湯煎で人肌まで温める。
- ③砂糖が溶けたら湯煎からおろし、生地が太いぼん状になって落ちる位になるまで、良く泡立てる。
- ④オーブンを170℃に予熱しておく。
- ⑤③に①の粉を少しずつ加え、ゴムべらで切るように混ぜ合わせる。
- ⑥最後にサラダ油と溶かしバターを合わせたものを少しずつ加え混ぜる。
- ⑦マドレーヌの型(アルミカップでも良い)に生地を流し込む。(1個約20g)
- ⑧170℃のオーブンで16分程度きつね色になるまで焼く。
- ⑨焼いたら網の上などで粗熱をとる。



(鶴岡)

地域農業のリーダー

千葉県では農業後継者に對して指導的役割を果たしていただける方を「指導農業士」として、農業青年のリーダーとして地域社会の発展に活動していただける方を「農業士」として認証しています。今年度君津地域では指導農業士に1名、農業士に2名が認証されました。

○指導農業士

- ・鈴木芳昭氏・君津市(野菜+水稲+果樹)
- 農業士
- ・竹内和義氏・木更津市(酪農+水稲+野菜)
- ・川口寛市氏・富津市(水稲+野菜+作業受託)



左から鈴木氏、竹内氏、川口氏

君津地域花育活動事業

「わたしの好きな花」

図画コンクール表彰式で

笑顔満開



青堀小学校1年 木下 楓さん

関豊小学校5年 鹿子 智大さん

◎特別賞受賞者

君津地域花き組合連合会(安田敦会長)では、地元の花にさらに親しみをもってもらい、花の消費拡大を図るために、本年度の新規事業として、管内4市の小学生を対象に、「わたしの好きな花」を題材にした図画コンクールを開催しました。192名の応募があり、厳正な審査の結果、個人15点と団体2点が入賞し、去る1月14日の第40回君津地域花き共進会の中で表彰式を行いました。(長嶋)

集え「農」のビギナー!

〜農業経営体育成セミナー & はつらつ農業者講座〜

農業事務所では、新たに農業を始めた方(概ね35才まで)を対象に、農業の基礎的な知識を学び、地域の仲間と交流を深める場として「農業経営体育成セミナー」を開催しています。

カリキュラムには、室内での講義だけでなく、県内の先進農家等への視察研修、地域で活躍している先輩農業者や同世代の農業青年との意見交換なども含まれています。普及指導員の個別指導のもと、2年目はプロジェクト学習、3年目には営農計画の作成にも取り組んでいただきます。

また、定年帰農される中高年の方には、栽培実習に重点を置いた「はつらつ農業者講座」も開催します。どちらも6月に開講です。皆さんの積極的な参加をお待ちしています。(清水・糸)