

シリーズ 君津の産物を味わう

だいこん



新メニューで一本使いきり

美味しい秋冬大根の季節が始まります。大根の部分ごとに違う味わいを生かす、お勧めレシピです。材料は4人分です

《大根の塩麴和え》

大根(首の部分) 1/4本
人参 少量 塩麴 小さじ2
甘味の多い青首部分は、生食に向きます。大根は1cm角の拍子木切りにし、人参は2mmの薄切りにしてから型で抜き、塩麴で和えます。野菜の甘みが美味しい、サラダ代わりの1品です。

《揚げだし大根》

大根(中心部分) 1/2本
だし汁 500cc程度
塩 小さじ1杯 生姜 少々
薄力粉・揚げ油適宜
かけ汁(だし汁150cc)
醤油20cc みりん20cc
大根は厚めに皮を剥き、

3cm厚さの半月切りとし、煮崩れないよう全ての角を面取りします。鍋に大根を並べ、大根が浮く程度の分量のだし汁に塩を加え強火にかけ、アクが出たらすくい、その後弱火で煮ます。串がすつと通るくらい柔らかくなったら取り出し、水気をよく拭き取って薄力粉をまぶし、高温に熱した油でカラッと揚げます。器に盛り、温かいかけ汁をかけ、生姜の針切りを添えていただきます。

《菜飯》

大根葉 200g 米 2合
塩 小さじ1杯〜1杯半
葉は茹で、ギョツと絞ってから細かい小口切りにします。米に塩を加えて炊き、炊きあがったら良く絞った葉を合わせます。

《みぞれ椀》

大根おろし(尻の部分)1/4本分
だし汁400cc、柚子皮、あげ餅
お椀にあげ餅を入れてだしを張り、絞った大根おろしを天盛りにして、柚子皮を散らします。(本居)

お知らせ

あなたも起業にチャレンジ!!

新“起業家” チャレンジセミナーは 10月開講です

君津農業事務所では、新たに起業や6次産業化に取り組んで経営の向上を図りたい方、すでに起業しているが、技術のスキルアップや新たな取組を始めたい方を対象に、新“起業家”チャレンジセミナーを開講します。

セミナーは、10月30日(木)から平成27年2月まで全4回の予定です。起業活動に関心をお持ちの方は是非ご連絡ください。

【問合せ先】

君津農業事務所改良普及課 担当 本居(もとおり) 電話 0438-23-0299



農地貸借の新しい 仕組みです! 「農地中間管理機構」

農地を管理するのが難しくなってきたので貸したいが相手を見つけれない、経営規模を拡大したいが借りられる農地を探すのが大変、等の地域が抱える人々との問題、信頼できる農地の中間的受け皿を活用することが有効です。

今年度から各都道府県に一つ設置された「農地中間管理機構」は、農業振興地域内の農地を借り受けて、必要な場合には簡易な基盤整備を行い、まとまりのある形で担い手に貸し付ける、公的機関です。千葉県では「公益社団法人千葉県園芸協会」がその指定を受けました。

詳細は、農地のある市町村または、公益社団法人千葉県園芸協会農地部(電話043-223-3011)までお問い合わせください。(企画振興課)

協力金の内容

- ①地域集積協力金(地域) 地域の一定割合の農地を貸付 2~3.6万円/10a
②経営転換協力金(個人) 離農や経営転換により全自作地を貸付 30~70万円/戸
③耕作者集積協力金(個人) 担い手の経営農地に隣接する農地を貸付 2万円/10a

せば協力金が支払われま。ただし、現地確認の結果、再生困難な耕作放棄地等については、機構は借り受けないこととなっています。