

# シリーズ 君津の産物を味わう

## 米粉



混ぜて焼くだけ…

### 米粉のビスケット

米粉と小糸在来<sup>®</sup>きな粉を使ってほんのり甘く香ばしい『ビスケット』を作ってみましょう。口寂しいときにちよつと一口。米粉の生地はグルテンができないので、型抜きに向きサクサクと軽い食感です。

#### 材料(25個分)

A		米粉	100 g
B		小糸在来 <sup>®</sup> きな粉	20 g
		メープルシロップ	55 g
		なたね油	30 g
		赤砂糖	5 g
		塩	ひとつまみ

① Aをボールに入れ、泡立て器で粉同士をよく混ぜ合わせる。

② Bを小さめのボールに入れ、①で使った泡立て器でよく混ぜる。赤砂糖を



かわいい型で抜いて親子で楽しんで!!

- ③ ②を①に加えて、ゴムベラで生地をひとまとめにして、2枚のラップに生地を挟んでめん棒などで厚さ4mmほどにのばし好みの型で抜き、竹串で穴を開ける。
- ④ 型抜きした生地をクッキングシートに並べる。
- ⑤ 160℃に予熱したオーブンで10分焼いたら、150℃に下げてさらに15分焼く。

◎ 生地の厚さを3〜4mm位にすると上手に焼けます冷ますとサクツとした食感になります。きな粉の代わりにアーモンドプードルを使っていただけでも美味しくできます。(本居)

## 地域農業のリーダー

### 第36回千葉県農業士・千葉県指導農業士の認証式典

が昨年11月16日に行われ、県下で指導農業士12名、農業士25名が新たに認証されました。

君津地域では、指導農業士に1名、農業士に1名が認証されました。地域農業の発展、後継者の育成及び地域の活性化に向けた活躍が期待されます。



(左から渡辺義一氏、三枝修氏)

○指導農業士 渡辺 義一氏(袖ヶ浦市) 野田地区で、ダイコンを中心とした畑作野菜と水稲の複合経営を行っています。

○農業士 三枝 修氏(君津市) 寺沢地区で採卵鶏と水稲を主体とした経営を行っています。採卵鶏部門では、鶏種や飼料を工夫するなど、品質の向上に意欲的に取り組んでいます。また、水稲部門では、農地の集約化、作業の効率化等により安定的な経営を実践しており、高品質な種子粉生産も行っています。

## 明日の農業を担う人材の育成に向けて

農業経営体育成セミナー! はつらつ農業者講座 開催案内

君津農業事務所では、新たに農業を始めた方(概ね35歳まで)を対象に、農業経営の基本的な知識や技術習得、先進農家の視察や地域の農業者との交流を目的とした「農業経営体育成セミナー」を開催しています。3年間の課程を通じて、楽しく仲間づくりをしながら、地域農業の担い手を目指しませんか。

また直売出荷を目指すUターン・定年帰農者の方を対象として「はつらつ農業者講座」を開催しています。基本的な知識に関する講習のほか、実習ほ場で実際に作物を栽培し、農作業を体験しながら農業について学ぶことができます。

興味のある方は改良普及課までお問い合わせください。(野原・細井)