遊YOU米 たわら新聞 第26号
遊佐町共同開発米部会広報部編集　平成21年4月

孫 田んぼ日誌 町全体で取り組む環境保全型農業

薬剤を使わなくても良いのが魅力の温湯消毒。種モミを60℃のお湯に１０分間浸し、お湯の熱で殺菌する作業です。遊佐では一般的に普及しています、町全体で使用しなくなった薬剤の量だけ、環境保全に貢献しています。温湯殺菌後は余熱で種モミの芽が成長しないように、しっかり冷水で熱取りをします。　又遊佐町では部会員を中心とした作業の受託組織があり、若者達が湯けむりの中で受託した種モミを温湯消毒しています。小学校の授業の中で、温湯消毒を説明したりもします。

ハウスの修理

今年はゲリラ積雪？と言うような雪の降り方で、一晩に驚くような積雪が数度ありました。遊佐町内でも雪で倒壊したハウスがよく見られました。極端な天候の変化が進む中での農業はギャンブル？村の年寄りは口をそろえて「こんだ天気見だごどね」。今年も不安がよぎる。安心安全な食材を安定供給する事がわれらの仕事なのだから、変動する天候と仲良くしながら「今年もんめ米つぐっぞぉ～！！」

しげばあちゃんのレシピ♪

今回は「旬の山菜」を美味しく食べるための基礎知識です、ご存じかもしれませんが…。山菜の風味をおひたしにして味わって下さい

〈ゆで方〉：アク抜きを兼ねて、たっぷりの熱湯でゆで、さっと水にさらすのがコツです。

〈三倍酢〉：酢大さじ４、しょうゆ・砂糖各大さじ１半、塩小さじ３分の１を混ぜます。

〈酢みそ〉：白みそ大さじ４、酢大さじ２半、砂糖大さじ１半の分量で、みそに砂糖を混ぜ、酢でのばします。

〈ゴマあえ〉：ごまは白ゴマの方が見た目がきれいです。ゴマとしょうゆと砂糖を小さじ１ずつ混ぜ合わせて和える「ゴマしょうゆあえ」、白みそ大さじ１に、いりゴマ大さじ１とだし汁を大さじ1/3、塩・砂糖少々を加えて和えた「ゴマみそ和え」があります。

〈クルミ和え〉：粗く砕いたクルミ大さじ３に対し、みそ、砂糖を各大さじ１を加えて和えます。

５００人のメッセージ

加藤弘道 71歳
恵樹　8歳
(服部興野班)
おじいちゃんのお手伝い！

軟白ネギの収穫が終わり、孫と一緒にあと後片付けをしています。みなさん、遊佐のお米だけでなく野菜もいっぱい食べてください！

ハガキに①住所②氏名③電話番号④ブロック名を書いて送って下さい。
遊YOU米や「たわら新聞」の感想をお送りください！

〒999-8301　山形県飽海郡遊佐町遊佐広表6-1
遊佐町共同開発米部会事務局（JA庄内みどり遊佐営農課内）
Tel.0234-72-3234　E-mail.yuyou@ja.midorinet.or.jp
URL.http://www.midorinet.or.jp/yuyou/