

市田柿農作業講習会を開催します

秋を迎え、柿の収穫時期が近づいてきました。

飯田市農業振興センターでは、本年度も市田柿の収穫・加工の手伝いをされる皆様を対象に、作業講習会を開催します。

市田柿の加工は衛生管理の徹底も重要です。

是非この機会に講習会に参加し、地域ブランドである「市田柿」の生産にご協力ください。

- ◆日時 10月10日(木) 午前10時00分～
- ◆場所 JAみなみ信州 伊賀良支所 営農課会議室
(飯田市北方3852-22)
- ◆対象 市田柿の収穫・加工作業のお手伝いをされる方
- ◆内容 ○市田柿の作業工程・注意事項等の説明
講師：南信州農業改良普及センター
○柿の収穫作業～皮むき作業～干し作業の実技
講師：JAみなみ信州営農部柿課
- ◆服装等 作業のできる服装、筆記用具



★お問合せ 飯田市農業振興センター TEL 0265-21-3217

市田柿加工作業（収穫・皮むき・つるし）のお手伝いをして頂ける方を募集中！

市田柿生産者は高齢化等により加工作業をされる方が減少しており、地域の皆様で収穫加工作業をお手伝い頂ける方の募集をしています。地域の市田柿生産農家の作業場所で教えてもらいながらできる作業で、期間は10月末～11月中旬の2～3週間ほどです。

毎日できない、終日働けない空いた時間に作業できる方もご相談に応じます。

収穫加工作業のお手伝いを頂ける方は、上記作業講習会時に受付しJAみなみ信州の職業紹介所へ登録いただき、生産者より派遣依頼申込みがありましたらご紹介いたします。



お問合せ先：飯田市農業振興センター TEL 0265-21-3217

2019 年秋の農作業安全確認運動実施について



毎年全国で約 300 件以上の死亡事故が発生しています。農作業死亡事故をなくすため、秋作業が行われる9～10月を重点期間として農林水産省の呼びかけにより同運動が実施されています。農作業事故を起こさないために、今一度農作業の手順、方法について再点検・見直しを行い、日ごろから改善した方が良く感じていることは、これを機会に確実に改善しましょう。

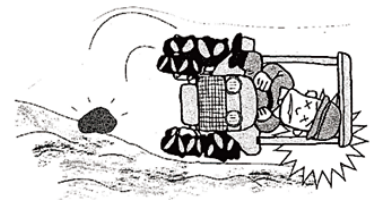
◎実施期間：令和元年9月1日（日）～令和元年10月31日（木）

◎重点推進テーマ：「まずはワンチェック、ワンアクションで農作業安全」

事故防止のための注意点

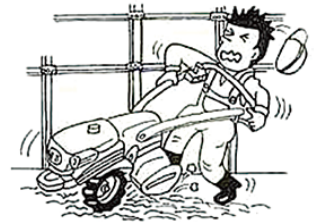
★トラクターは走行中の転倒・転落に注意！

直角カーブ・鋭角カーブ・坂道走行・狭い道幅・草むらなどではスピードを抑えましょう。



★耕耘機はバック時に注意！

バックする際は、必ず後ろを確認しましょう。

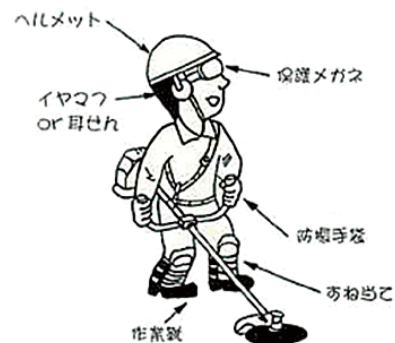


★草刈機は不安定姿勢と飛散物に注意！

傾斜地・法面は滑りやすいので、安定した足場で作業しましょう。
小石などの飛散を防ぐため、防護する衣服を身につけましょう。



下草焼きでは、火に巻かれないようにしましょう。



9月のしなの食大学 「秋の食材の料理」

講師：田中弘光・小木曾健宏・池野大樹

☆秋の味覚のレシピ☆

豆腐サラダ・ゴマドレッシング（玉葱・人参・にんにく入り）が味のポイントです。

秋の沢煮椀・地元産きのこ豚バラ肉を一番だしとコンソメ・塩で味つけます。

ちらし寿司・錦糸卵を焼き、きゅうり・えび・とびっこで彩りよく盛り付けます。

信州サーモンの握り寿司を、コツを聞き、にぎってみました。

地域で育てられている「チョウザメのにぎり寿司」も味わいました。

秋茄子みそグラタン風・油で炒めたナスに味噌とチーズをのせオーブンで焼きます。



美味しくできました