



No.175 2020年6月号 飯田市農業振興センター 飯田市鼎東鼎281番地 TEL.0265(21)3217 / FAX.0265(52)6181 <http://www.iida-nougyou.com>

「南信州牛・花き農家応援プロジェクト」を実施しています！

新型コロナウイルスのため、外食産業の営業自粛等により牛肉の需要が激減、イベント等の中止や縮小により花の需要も減少したことで価格が低下し、農家が大きな影響を受けています。こうした状況を踏まえ、南信州牛や花の生産団体等と連携して、農家を応援するための消費拡大キャンペーンに取り組みます。皆様のご協力をお願いいたします。

◆ 南信州牛の消費拡大キャンペーン ◆

各家庭で、飯田の特徴である焼肉を楽しむ「おうち焼肉」等で南信州牛を味わってもらえるよう、地域の皆様が購入できるキャンペーンを実施しています。

★ 地域のブランド牛「南信州牛」を食べて、おうち時間を楽しんで応援 ★

◇南信州牛を購入して食べて応援していただくため、南信州牛を購入できる地域の食肉店等を紹介します。

※キャンペーンの開催時期、取扱店舗等の情報は、飯田市ウェブサイト、チラシ等でご案内していきます。

◇南信州牛をおいしく食べていただくため、しなの食大学等で考案された南信州牛を使ったレシピを紹介していきますので、この機会にご家庭でお試ください。

※裏面にレシピの一部を掲載しましたので、ぜひご活用ください。

◇南信州牛の消費拡大を図るため、事業所、団体等を対象に、南信州牛の注文を取りまとめ、販売します。取り組みにご賛同いただける事業所や団体等がありましたら、農業課までご連絡ください。

◆ 花の消費拡大キャンペーン ◆



各家庭や職場で地域の花・季節の花を楽しむ「お花時間」キャンペーンを実施しています。

★ お花を飾って、季節感を楽しんで応援しましょう ★

◇飯田市ウェブサイトやSNS等で、地域の花・季節の花を紹介していきます。

地域の花・季節の花を購入し、日々の生活に花を取り入れてみてはいかがでしょうか。

◇花きの消費拡大を図るため、事業所・団体等を対象に、「1人1束運動」として花きの注文を取りまとめ販売します。取り組みにご賛同いただける事業所や団体等がありましたら、農業課までご連絡ください。

※両事業とも、事業所等への呼びかけについては、商工会議所にもご協力いただき進めていきます。

問い合わせ先：飯田市農業課生産振興係：Tel 0265-21-3217



★ 農薬を適正に使用しましょう ★

農薬の使用は、病害虫を防除する有効な手段のひとつですが、使用方法を間違えてしまうと、農作物のみならず、人や周囲の環境に害を及ぼす可能性があります。農薬を使用する時は、以下の点に注意し、適正に使用しましょう。

- 1 農薬のラベル等に記載されている使用方法等を守り、農作物や人畜、水産動植物へ害を及ぼさないようにしましょう。
- 2 周辺に飛散しないよう、十分注意して散布しましょう。
- 3 農薬を取り扱う際は、防護衣やマスク等を着用しましょう。
- 4 ほ場の面積等を勘案し、薬液は余らないよう必要量を調整しましょう。
- 5 散布後は防除機具等の洗浄を十分行うとともに、洗浄水は河川等に流出させないようにしましょう。
- 6 誤飲・誤食を防ぐため、農薬を飲食物の容器（ペットボトルなど）に絶対に移し替えないようにしましょう。また、毒物・劇物は鍵のかかる場所で保管しましょう。
- 7 不要になった農薬及び農薬の空き容器は、専門の業者に処理を委託するなど、適切に処分しましょう。
- 8 最終有効年月を過ぎた農薬を使用しないようにしましょう。
- 9 防除日誌を記帳しましょう。



飯田市農業課生産振興係 TEL21-3217

美味しいごはんを！

～しなの食大学牛肉レシピ～

★ 牛肉と野菜の炒り煮 ★

■材料（4人分）

南信州牛バラ肉	250g
ごぼう	1/3本
アスパラ	3本
生姜	50g

【煮汁】

水	200cc
味醂	40cc
薄口醤油	40cc
砂糖	20g
山椒醤油煮	適量

■作り方

- ①牛バラ肉5cmの大きさに切り、霜降りをする。
- ②ごぼうは細長い乱切りにして水にさらす。
- ③アスパラは皮をむいて細長い乱切りにして、霜降りする。
- ④生姜は太めの干切りにする。
- ⑤鍋にサラダ油を熱して、ごぼうを炒める
- ⑥表面が透き通ったら煮汁を入れて煮る。
半分に煮詰める。
- ⑦牛肉を加え、少し煮詰めたらアスパラと生姜を加える

