

市田柿収穫・加工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、衛生管理の徹底が重要です。
 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。



★昨年の講習会の様子★

- ◆日時 10月16日(金) 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
○柿の収穫作業～皮むき作業～干し作業の実技
- ◆服装等 作業のできる服装、筆記用具、
マスクの着用を、必ずしてください。
- ◆参加料 無 料
- ◆参加申し込み先 飯田市農業振興センター



★ 飯田市農業振興センター TEL 0265-21-3217 ★

「玉ねぎセット球定植指導会を開催」

9月2日に、松尾寺所の圃場で、11月の収穫に向けた定植の指導を受けました。圃場準備や定植手法、良質の玉ねぎ栽培のための追肥・防除方法等を確認しました。美味しい玉ねぎの収穫が楽しみです。



←定植手法の指導



圃場の定植準備→



「見直そう！農業機械の安全対策！」

9月1日から10月31日まで秋の農作業安全確認運動実施中です。

長野県内では、昨年の農作業に係る死亡事故が11件と全国的にも発生件数が多く、今年も既に10件発生しています。

特に高齢者や不慣れな方による事故の割合が非常に高くなっています。家族や仲間同士で互いに声を掛け合い、安全に作業を実施しましょう。

～ 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。

★耕転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。

★草刈り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

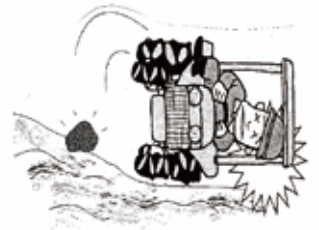
●事前に消防署への届出や連絡をしましょう。

●風がある日には行わないようにしましょう。

●1人ではなく複数人で行い、燃えにくい服装で実施しましょう。

●火を消すまでその場を離れないようにし、消火のための水バケツやスコップを準備しましょう。

◆問い合わせ先 農業課 生産振興係 0265-21-3217◆



H28年しなの食大学レシピから

～秋なすと茸あんかけ～

●材料●（4人分）

- | | |
|-------------|----|
| ・茄子 | 2本 |
| ・しめじ、えのき、舞茸 | 適量 |
| ・三つ葉 | 適量 |
| ・生姜 | 適量 |
| ・油 | 適量 |
| ・片栗粉 | 適量 |

☆割り出汁☆

出汁 16：酒 2：みりん 1：
薄口醤油 1：昆布適量、
うまみ調味料少々

●作り方●

- ①茄子の皮をむき適当な大きさに切り、フライパンに油をひき焼く。
- ②茄子に油を吸わせてから水を入れ蓋をして蒸す。（中火～弱火）
- ③きのこをほぐして出汁に入れる。
※きのこはあじのついた出汁で煮ると苦みが出にくい。
- ④あくを取りながら一度煮立たせる。片栗粉でとろみを付け餡を作る。
- ⑤三つ葉は2、3センチに、生姜は針生姜にしておく。
- ⑥蒸し焼きにした茄子を器に盛り餡をかける。
- ⑦最後に三つ葉、針生姜乗せる。

