

市田柿剪定講習会のお知らせ

飯田市農業振興センターでは、来季の柿栽培に備えて市田柿剪定講習会を行います。家に柿の木があるが剪定方法がわからない方、退職後に市田柿の栽培を考えている方も是非ご参加ください。

講習会にあわせて、市田柿の豊作を願う伝統行事「成り木責め」も行います。

- 日時 令和3年1月20日（水）
午前10：00～
- 集合場所 JAみなみ信州いいだ果実選果場
西側駐車場
(上郷黒田2540-27)
- 持ち物 筆記用具
- 服装 マスク着用
防寒・作業のできる服装
- 参加料 無料

参加希望の方は、前日までに申込みをお願いいたします。

[申込・お問合わせ先]
飯田市農業振興センター TEL 0265-21-3217



→ 昨年の講習会の様子 →



南信州の豚肉の美味しい献立 飯伊調理師会指導部会（松澤、片町、田中、藤本）

南信州の銘柄豚を食材にした料理を作ってみました。

- ★ごぼとん丼 バラ肉をおからで挟み蒸してから、りんごジュース入りだし汁で煮込みます。
- ★回 鍋 肉 下味をつけたバラ肉にゴマ油を絡めてから、フライパンに火をつけ、炒めます。
- ★沢 煮 椀 具材は、3cmに切りそろえると、きれいで食べやすくなります。
- ★白菜のクリーム煮 白菜の軸に塩を振り炒め、しんなりしたら葉を加えて炒めます。



「飯田市 域産域消の食育店」を募集します。



「域産域消」の取り組みの一環として「飯田市 域産域消の食育店」を募集します。

南信州地域で生産される農林水産物や加工品を積極的に使用して、地域内外に食文化を発信し「域産域消の食育活動」を推進する店舗を「域産域消の食育店」として認定します。

現在、22 店舗が認定されています。



※域産域消とは

飯田市では農林水産物の生産と消費の関係だけでなく、地域にある資源を農業、健康、商業、観光などの多様な分野の人々とのつながりによって「まるごと循環」させていく仕組みを「域産域消」という言葉で推進しています。

【目的】

- ★地域の「食」を地域で支え、地域の食文化を育てる「域産域消の食育活動」を通し、南信州産品の生産・消費拡大と食に関わる域内産業の振興を図ります。
- ★地域で生産された農林水産物等の資源を、「結い」の精神と、農業・商業・観光・健康分野等、多様な人々とのつながりによって「食の地域内循環」の構築を目指します。
- ★「飯田市域産域消の食育店」の認定店舗を拡大することで、店舗と連携した地元農産物のPRイベント等を通じた地域内外への食文化の発信及び地元産農産物の消費拡大を推進します。

【認定基準】 次の要件を全て満たすことが必要です

- 1 市内に店舗があり、1年以上の営業実績があること。
- 2 南信州産の食材を積極的に活用した料理・商品を通年で提供していること。
- 3 域産域消の食育事業としてのイベント等に協力する意思があること。
- 4 域産域消の食育事業に関する広告宣伝を推進すること。

【募集期限】 令和3年1月29日（金）まで

【応募方法及び応募先】

所定の申請書を記載の上、農業課生産振興係または保健課保健指導係(りんご庁舎)まで提出してください。(申請書は農業課及び保健課にあります。飯田市公式ウェブサイトからもダウンロードできます。)

【飯田市公式ウェブサイト】

<http://www.city.iida.lg.jp/soshiki/22/syokuikuten-bosyu2021.html>



～ お問い合わせ先 ～

農業課生産振興係 Tel 0265-21-3217

保健課保健指導係 Tel 0265-22-4511(代) 内線 5304

