

2010年 稲刈り体験ツアー



富山県・JAいなば

9月25日・26日 27人の親子が参加

皆様が一生涯懸命にお米作りをされていると思うと、日々何気なくおしく食べているお米に、これからも感謝していただきます。8年前に行ってお世話になった方々にお会いできて、またの再会を約束しました。

枚方市 坂田和枝さん
体験をしてから、台風や温度変化がテレビで話題になると関心を持って聞くようになった。お米の産地や、値段も気にかけるようになりました。

阿倍野区 中西恵子さん

「ザクツ」ってという音を聞くと
自分の手で刈ったお米って思う

「滋賀コシヒカリ」の産地・滋賀県日野町と「富山コシヒカリ」の産地・富山県小矢部市で、たくさんの親子が5月に田植え体験ツアーで植えた稲を刈りました。

機械を使って刈るといのがほとんどだという時に、今回のかまでお米を刈るとい体験は貴重なことだと思えます。私はかまならお米を刈る時の音が好きです。「ザクツ」いう音を聞くと、自分の手で刈ったお米、と思うことができそうです。



旭区 中村奈菜さん(12歳)

滋賀県・JAグリーン近江

9月11日 38人の親子が参加

春に来た時はワクワクして植えたのが、秋になって刈り取りができてとても楽しかったです。私はご飯が大好きです。一粒一粒が大切に育てられているのが、よくわかりました。

寝屋川市 松浦初美さん

CO-OP
富山コシヒカリ
5kg
11月4回
1,880円

お芋もほったよ〜

CO-OP
無洗米 滋賀コシヒカリ
5kg
12月2回
1,880円

cooking

Pa・ぱっとクッキング 32



- 材料
- りんご……………1個
 - 水……………大2
 - ④ 砂糖 ……大2~3
 - ④ レモン汁…大1

あっさり味なので、料理の隠し味にも!



284Kcal (全量)

作り方

- ①りんごは種と芯をとり、皮つきのままザク切りにして水と一緒にミキサーにかける。※ない場合はおろし金でおろす。
- ②①を小鍋に移し、④を加え中火で焦げないように混ぜながら10分から15分煮詰める。
- ③冷ましてから清潔な容器に入れて冷蔵庫で保存。1カ月くらいで使いきって。

- 材料・4人分
- りんご……………1個
 - 砂糖……………大1
 - おつゆ麩……………10個程
 - 春巻きの皮…4枚
 - シナモン…少々
 - 揚げ油 ……適量

おつゆ麩に汁を吸わせるのがポイント!



1人当り 214Kcal

作り方

- ①りんごは皮をおき、いちよう切りにする。ボウルに入れ、砂糖をまぶし、ラップをかけ、レンジで4分加熱する。
- ②①に、粗く砕いたおつゆ麩とシナモンを加え、ラップをかけ、さらに3分加熱して混ぜ合わせ、粗熱を取り4等分する。
- ③春巻きの皮で②を包み、フライパンに1センチほど油を入れ、中火で焼き色がつくくらいに両面を焼く。

簡単アップルパイ風