

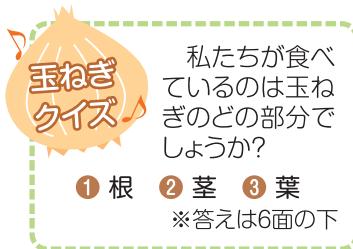


野菜づくりの大変さや 喜びを感じたい



親子“玉ねぎ作り”農業体験Part.1 in 紀ノ川

2010年11月28日 7組20名



農作業はなかなかできる機会がないので子どもにすごく良い経験をさせてあげられたし、いろいろなお話やクイズを通して、大変勉強になりました。ツアーは3回シリーズなので、生産者や参加した者の人たちと回を重ねるごとにもっと交流できた者らしいと思います。

平野区 小坂知子さん

たまねぎのなえをうえるのがむずかしかったけど、楽しかったです。うえているとき、ずっとこしをまげていたので、とちゅうでいたくなりました。(ふうの丘で)やきいもをたべているとき、「歯がぬけた」って、たかはしさんに笑われたとき、わたしも笑いました。 城東区 佐藤泉希ちゃん

参加者の
感想

第1回目のこの日は、細いネギのような苗をマルチ(保温や雑草抑制の目的で畑の土を覆うビニール)に開いた穴に植える「定植」。高橋範行さんの畑は有機栽培をめざしています。「紀ノ川でも有機栽培

11月の苗の定植から、3月の草引き、5月の収穫と、3回連続で行う「玉ねぎ作り」。農作業を通して、野菜作りの大変さや生産者の思いをさらに身近に感じられる機会になります。



子どもたちと
“範行おにいちゃん”(右端)



材料・1人分

- バナナ……1/2本
- パン粉……大1
- グラニュー糖……大1/2
- シナモン……少々
- バター……大1

焼けたパン粉がパイみたい!

1人当り
157Kcal

作り方

- ①バナナは縦半分、横も半分に切り、器に入れる。
- ②小皿に①を入れてよく混ぜ、①に振り掛ける。
- ③バターを手でちぎりながら②にのせ、オーブントースターで3~5分焼く。
- ④パン粉が焦げてきたらアルミホイルをかぶせ、さらに3~5分、バナナに火が通るまで焼く。



バナナのパイ風

材料・1人分

- バナナ……1/2本
- レモン汁……少々
- サンドイッチ用食パン……2枚
- クリームチーズ……大2
- 板チョコ……少々
- ホイップクリーム……大2

かわいく作ってパーティにも

1人当り
247Kcal

作り方

- ①クリームチーズは室温で柔らかくし、粗く刻んだ板チョコを加えて混ぜる。
- ②バナナ1/2本は、縦半分に切り、レモン汁をからめておく。
- ③まな板にラップをしき、パンをのせ、ホイップクリーム大1と、①の半量をぬり、バナナを手前に置き、クルクルと巻く。
- ④両端のラップをねじり、リボンなどで結ぶ。

バナナロールサンド

