

きくかんもんだより

第100号 令和6年11月16日発行
発行責任者：松岡 圭司
菊鹿支所TEL：(0968) 48-3121



11月

菊鹿青年部県大会へ出場

10月22日(木)に行われた、JA熊本県青壮年部大会の組織活動実績発表の部にJA鹿本の代表として出場しました。発表内容が高く評価され、最優秀賞をいただき、12月に長崎で行われる九州大会に出場することになりました。今後とも皆様の応援よろしくお願ひ致します。



発表者の丸山幸治土(右) 頑張ってください

JAカップグランドゴルフ大会

11月11日(月)に菊鹿町運動広場にて、グランドゴルフ大会が開催されました。天気にも恵まれて気持ち良く、楽しく競技されてました。たくさんのご参加いただき「ありがとう」のご声援をいただきました。来年もご参加お待ちしております。



1位	渡辺 みよ子さん
2位	竹下 滯子さん
3位	吉里 貴美代さん

1位	藤原 一信さん
2位	平井 哲雄さん
3位	米岡 吉春さん

家の光12月号

¥1,027円 (税込み)

【付録】

- ・家計簿
- ・幸せなお金の使い方



「管農センター 菊鹿支所」Yam7にて販売中です!!
年末に便利な情報がたくさん載っています。一冊いかがでしょうか?



11月2日展示会

11月2日(土)に菊鹿支所で秋の総合展示会を開催しました。朝から強い雨も降り風も強かったですが、お昼前には天気も良くなり、たくさんの方にご来場いただきました。うどんは一杯300円で販売し、おにぎりは新米くまさんの炊きかき食べ放題!! でした。最初に炊いたご飯が固めでしたが、水分量を調整しておいしくおにぎりも食べていただきました。今年もたくさんのご来場ありがとうございました。また来年も皆さんに楽しんでいただくように企画したいと思っております。よろしくお願ひします。



大好評
うどん 300円

おにぎり
食べ放題

なんとって
おめが
おいしかった

Yショップ

クリスマスケーキのご注文はお済ですか?
ご予約特典もあります。かわいくておいしい
ケーキはいかがでしょう?♡



おせちの注文締切の日
2024年12月16日(月)まで



Merry Christmas

今年もご来場ありがとうございました



10月17日菊鹿小5年生稲刈り



たっぷりキコと
バター風味

Arancini

キコのアランチーニ



【材料】 5人分(2~3人前) 【所要時間】 30分(冷蔵庫で冷やす時間は除く)

- ・お米 200g (冷やご飯でも炊きたてもOK)
- ・しめじ 50g / しいたけ 50g (好きなキノコ類なんでもOK)
- ・塩胡椒 少々
- ・オリーブオイル 少々
- ・水 300cc
- ・鶏ガラスープ(顆粒) 小さじ2~3杯
- ・生クリーム 20g
- ・バター(炊め用) 20g(仕上げ用) 10g
- ・粉チーズ 10g

【揚げ衣用】

- ・薄力粉 適量
- ・卵 1個
- ・パン粉 適量

Point

リゾット状の具材をしっかりと冷やして固めてあげることによって形が崩れにくくなります。オリーブオイルたっぷり揚げるとよりサクサクに!



私は旬のしいたけで作りました!

作り方

1. 【具材の準備】 キノコ類を1センチ角にカット。ご飯を準備しておく。
2. 【材料を合わせて焼く】 熱したフライパンにバターを入れキノコ、お米を入れて軽く炒める。塩をひとつまみ、胡椒を振って水(300cc)に溶いた鶏ガラスープ(顆粒)と生クリームを足して軽く煮詰める。バター、粉チーズを入れて塩胡椒で味を調整する。リゾットのようになるまで煮詰めておく。
3. 【冷蔵庫で冷やす】 平らな皿に移して冷蔵庫で20分以上しっかりと固まるまで冷やす。
4. 【揚げる】 大ききりと崩れるためゴルフボールより少し大きい程度に包み、時間があれば炊めた炊飯器一旦冷蔵庫で10分程度冷やす。薄力粉、卵、パン粉の順に衣をつけていく。こんがりきつね色になったら完成。

全国のお米を使った郷土料理



愛知県・岐阜県・長野県
：五平餅



鹿児島・沖縄県
：みき



滋賀県：ふなずし



福岡県：かじわめし

農業を学ぶ 場を作る

菊鹿小学校5年生と青年部で稲刈りをしました。農業体験は、農業が持続可能な形で続けられるために、大切な活動のひとつです。作物がどうやってつくられているかを知れば、私達の暮らしと農業のつながりがよくわかります。

体験を通じて農業の魅力に気づき、将来農業を担う人が増える可能性もあります。また、農業体験をする事で食バ残しが減って★フードロスが改善されます。

★農林水産省「食育」ってどんないいことがあるの?〜エビデンス(根拠)に基づいて分たこと〜統合版(2019年10月)より

食育と農業



「食」について学ぶのが食育です。食はすやかな体づくりだけでなく、食のリズムを通じて規則正しい生活習慣を身につけ、家族や仲間と食卓を囲んで楽しく食事をすることで、心も豊かにします。

私達が「食べるもの」どこから来ているのか、どのように作られているかを理解し、農業や地域、自然とのつながりを学ぶことで、地域の農業を支えることにつながります。



『紅葉狩り(もみり)』とは、美しい紅葉を眺めて楽しむ行為のことをいいますが、その由来は、季節の移り変わりを山野に探求する様子を獲物を追う「狩猟」にたとえているそうです。休みの日に紅葉狩りを楽しんでみるのもいいですね。 立山 千草