

「さといもとベーコンのグラタン」

●材料（4人分）

- ・さといも …… 250g
- ・玉ねぎ …… 小1個
- ・ブロックベーコン …… 60g
- ・オリーブオイル …… 小さじ2
- ・牛乳 …… 300ml
- ・コンソメ …… 小さじ2
- ・ピザ用チーズ …… 60g
- ・刻みパセリ …… 適量

Memo

さといもの自然なとろみを生かした一品です。ベーコンをひき肉に変えてもOK。



江連 トモ子さん



●作り方

- ① さといもは5mm、玉ねぎは薄切りにする。ベーコンは5mmの棒状に切る。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れ、中火で①を炒める。
- ③ 玉ねぎが透明になってきたら牛乳・コンソメを加え、弱火で20分、かき混ぜながら煮る。
- ④ とろみが出たら塩・コショウ（分量外）で味を調える。
- ⑤ ④を耐熱容器に入れ、チーズをのせオーブントースターなどでこんがり焼き色を付け、パセリをちらす。

みんなでおぼえよう!手話

監修

矢板市社会福祉協議会

『家族』

- ① 中指の指先を合わせ、三角の屋根を作ります。



- ② 左手は斜めに構え、右手は親指と小指を立てて左手の下で半回転させます。



『友達』

- 両手の手のひらをしっかりと握ります。



①



代表
関口将仁

ぼくのおばあちゃんにしてみたいお葬式



つむぎ矢板



矢板市鹿島町483-1

家族葬専用式場つむぎ

お式のご相談
いつでもできます

通話無料

0120-33-8871



ゆかりびと

第 24 回

相澤 正広 さん

地域農業を守りたい
《沢地区らしい農業》を未来へ



「地域農業を守りたい」そんな想いを抱いていた相澤さんに転機が訪れたのは2年前のこと。沢地区で農地の集約や担い手の確保に取り組む「農事組合法人沢」が設立されるタイミングで転職を決意し、就農しました。現在は、法人の代表を務める大森さんの片腕として、ビール麦と水稻の栽培・農地管理を行っています。

農業に関する知識や経験が全くなかったため、基本的な知識の習得や、農機具の操作方法の練習、猛暑の中での厳しい作業など、苦労もたくさん経験しました。それでも、日々の作業を通じて、農機具の扱いなどに上達を感じられるときは、大きな充実感があると言います。

同法人には現在、14人の組合員が所属しており、それぞれの繁忙期には助け合いながら地域全体で連携し、持続可能な農業のカタチを模索しています。将来的には株式化や事業拡大など、さまざまな構想もありますが、「まずは目の前のことを一つ一つこなし、経験を積むことが大切」と話す相澤さん。「この地域特有の土壌の性質や風土にまつわる知恵など、長年の経験からしか学べない技術がある。いくら情報化社会でも、地域の先輩農業者の知識・技術にはかなわない」と話します。相澤さんの歩みはまだ始まったばかり。ベテランの先輩方の指導を受けながら、沢地区の風土に根差した《沢地区らしい農業》を未来につなぐ挑戦は続きます。

株式会社JAエルサポート

JA'ss じゃすぽーと矢板SS 矢板市矢板183-1

灯油の配達おまかせください!

軽油・重油の配送もできます。
注文の手間が省けてお得にご利用
いただける灯油定期配送も!
詳しくは下記コールセンターまで!



LINE
友だち
募集中!!



受付時間/8:00~17:30 定休日/日・祝祭日

※内容確認や応対品質向上のため、録音させていただきます。



0800-700-0085

通話無料

広報やいたに

広告掲載

しませんか?



問い合わせ/秘書広報課 ☎(43) 3764

全面
(28.0×17.8cm)

半面
(12.0×17.8cm)

全段
(4.1×17.8cm)

半段
(4.1×8.9cm)