

## ●令和4年秋の農作業安全確認運動！

秋の収穫期を迎え農業機械を使用することが増えますので、以下の点に留意し、安全に農作業を行いましょう。「しめよう！シートベルト!!!」

### ◆農業機械のメンテナンス☑

農業機械の適切な点検と整備等を行い予定通り農作業が行なえるように事前に準備しておきましょう。定期的なメンテナンスに加えて点検した記録簿等を作成・整理しておくこともオススメです。

### ◆配電機器・配線等の確認☑

糲摺りや乾燥調製等、配電関係も農作業のために重要な施設となります。本格的な農作業を前に事前点検に加えて、不具合等が確認された場合は専門家による点検・修繕等を行うようにしましょう。

### ◆作業環境・意識の改善等☑

未然に防ぐためには危険な作業や場所等、それを踏まえ対応することが重要です。ヘルメットやシートベルト等を装着することにより、農作業の安全意識を高めることにつながりますので実践しましょう。

### ◆農業機械・電気柵等の管理☑

近年、大型トラクタや電気柵本体の盗難等が相次いで報告されています。盗まれにくい環境で保管することや万が一に備えて車体（製造）番号や型式・名称等を記録・撮影しておきましょう。

# 営農情報ならは25



リレー方式で農業者の皆様をご紹介します！



## ● 檜葉町産のイチジク初収穫！

山田岡行政区の高原哲三さんは、水稻や甘藷栽培を中心に複合経営を実践しています。新たなチャレンジ農業として、イチジク栽培に着目。比較的軽作業が中心で体への負担が少なく、安定した収量が確保できることから県営農再開支援事業を活用し、施設整備と植栽を行いました。

イチジクは様々な栄養が含まれており、不老長寿の果物とも言われています。美味しく食べることで、健康や美容への効果も期待できそうです。



選別/計量中の高原さん

道の駅ならは物産館等にも出荷しているほか、地元事業者と連携し特産品開発や料理教室等にも食材を提供しており、町が推進している食から始める健康づくりの取組みに、生産者の立場から参画しています。



品種名（エルサレム）

## ● 農地パトロール

8月22日、役場本庁舎前で農地パトロール（農地利用状況調査）の出発式が行われ、遊休農地の発生防止や解消のための巡回や担い手への農地集積を推進するため現場活動を実施しています。  
※巡回実施期間（8/22～10/20）



檜葉町農業委員並びに農地利用最適化推進委員の皆さん（役場本庁舎前）

令和4年10月  
福島県檜葉町（産業振興課）  
〒979-0696  
双葉郡檜葉町大字北田字鐘突堂5-6  
TEL：0240-23-6104  
FAX：0240-25-1234

次号の営農情報ならは26は  
①農業者紹介  
②地元食材を活用した料理教室  
③GABAライス特集  
等について掲載する予定です✍



## ● 収穫の秋！新米の季節！稲葉う米！

9月12日、令和4年産米の検査説明会が開催され、①刈取り適期や収穫時の留意事項、②米検査の日程、③農作業安全運動等について説明及び意見交換を行いました。

9月21日、初検査が行われ、いよいよ新米が出回る季節になりました。

今年もカントリーエレベーターで乾燥・調製された「稲葉う米」を是非、ご賞味ください！

新米の販売時期等については、稲葉町広報等でお知らせする予定です。



水稲生産者の方々

<稲葉う米のお問い合わせ>  
JA福島さくら稲葉支店  
稲葉町大字下小高字大木下5-1  
電話：0240-25-3131



## ● 【農学連携】有機野菜の収穫・包装体験

9月14日、松館地区において県双葉農業普及所主催による有機野菜の収穫体験が行われました。県立ふたば未来学園商業科の学生が旬のナスとピーマン、シシトウを収穫。その後、選別・包装作業を行い、農業者から有機農業に関する取組みや栽培管理、工夫している点等についてお話を伺いました。

今後、町内農業者と連携し甘藷やユズの収穫体験等を予定しており、稲葉町産農産物を活用した商品開発等も計画しています。



選別・包装作業体験

## ● 【農福連携】福祉農園の除草作業実施

9月9日、町内でボランティア活動を行っている「もろもろ塾」の皆さんが福祉農園の除草作業を行っていただきました。

町は社会福祉協議会と連携し、第2福祉農園の候補地等について準備を進めているところです。



除草作業で汗を流す「もろもろ塾」の皆さん

## ● 大人女子のためのイチジクタルト♪



横須賀さん

8月28日、地元食材を活用した料理教室を開催しました。おかしなお菓子屋さんLiebeの横須賀さんを講師に迎え、リーベさん直伝のレシピに基づき、タルトづくりを楽しみました。以下のとおりレシピをご紹介しますので、ご家庭でも是非、作ってみてはいかがでしょうか？【写真：Liebe代表（横須賀直生さん）】

○タルト台		○ダイヤモンド（アーモンド生地）		○カスタード	
無塩バター	38 g	無塩バター	30 g	卵黄	1 個
グラニュー糖	26 g	粉糖	30 g	グラニュー糖	25 g
卵	20 g	全卵	30 g	牛乳	100 g
薄力粉	68 g	アーモンドプードル	25 g	薄力粉	8 g
		薄力粉	5 g	生クリーム	50 g

- タルト台づくりのため、バターとグラニュー糖を合わせ、卵・薄力粉を入れてサックリ混ぜ合わせます。
- 混ぜ合わせたものをラップに包んで、冷蔵庫で30分以上休ませます。
- 次にダイヤモンドを作ります。ボールにダイヤモンドの材料のバター、粉糖、卵を入れ、アーモンドプードルと薄力粉を振って入れたら、混ぜ合わせます。
- 休ませた生地をタルト台に敷き、ダイヤモンドを絞り入れ、オーブンで170度/20分焼き色を見ながら焼きます。
- カスタードを作るために、卵黄とグラニュー糖、薄力粉をよく混ぜ、温めた牛乳を合わせます。
- 合わせたものをこしながら鍋に戻し、ふつふつなるまで焦げないように火を入れます。
- 炊き上がったら、バットに入れラップをかけて冷やします。
- 冷やしたものに7分立ての生クリームを合わせてカスタード完成！
- 焼きあがったタルト台にカスタードクリームをのせ、カットしたイチジク（グラニュー糖とキルシュ酒でマリネしたもの※ない場合は無しでOK）を飾り付けたら、生クリームを載せて完成！



稲葉町産のいちじくを使用！



いちじくタルトが完成し笑顔の大人女子の皆さん♪

<料理教室（全4回）>  
第2回（10月1日）「おいしい稲葉産のごはんがどんどん進む！ローストビーフ丼」の概要は次号でご紹介いたします。  
第3回は12月に開催予定ですので、皆様の参加をお待ちしています。