

■ 主役は？ ～ならSUNフェス2022～

今年の「ならSUNフェス2022」は参加型の新企画等が盛りだくさんですので、皆様のお越しを心からお待ち申し上げます。

<来場者参加型イベント>

- ・毎年恒例の大餅まき！
- ・ならは「お米マイスター」きき当てまSHOW
- ・ならは「さつまいもマイスター」きき当てまSHOW
- ・ならはの生産者さんいらっしやいクイズ
- ・丸太切り競争
- ・農業女子ファッションショー

<イベントブース>

- ・木工教室
- ・鮭のタッチプール
- ・迫力のチェーンソーアート など

主役はご来場の皆様です！



主役はご来場の皆様です!!

参加型イベント多数! ★豪華景品アリ★

迫力のチェーンソーアート

オープニングは毎年恒例の大餅まき!

稲刈り農産物品評会 今年も自産の野菜がズラリ!

地元産物ステージも!

2022 11/12 9:30~14:00 土曜 雨天決行

会場MAP

【主催】 檜葉町 【お問い合わせ】 一般社団法人ならはみらい TEL.0240-23-6771

檜葉町で秋を満喫しましょう!

■ 6次化展開！ ～檜葉町農林水産物処理加工施設～

甘藷やユズ、米など地場産品を使用した商品開発や製造、販売を行う6次産業化を展開するため、前原地区に新たに農林水産物処理加工施設を建設中です。施設は来年春に完成予定です。町の特産品さつまいもに新たな付加価値を生み出します!!



雇用機会が増加し移住・定住の促進効果にも期待

●施設概要

- ・場所：前原字大木田
- ・面積：敷地2,266㎡、延床516㎡

※檜葉町農林水産物処理加工施設は、檜葉町甘藷貯蔵施設の向かい側に整備中です。周辺には福島しろはとファームの甘藷育苗施設や檜葉町の甘藷貯蔵施設といった甘藷関連施設が一体的に整備されています。

令和4年11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27は、
①農業者紹介
②ならSUNフェス2022
③中満菜園の苗植え
等について掲載する予定です



営農情報ならは26



※農業者の皆様をリレー方式でご紹介します!



■ 3つのチャレンジ！ ～①移住、②就農、③就労～

今回は甘藷栽培に取り組んでいる下川さんご夫妻をご紹介します。
①埼玉県出身の下川洋さんは、奥様と東京で暮らしていましたが「風光明媚な檜葉町の自然の中で子育てをしたい!」という思いがあり、昨年、ご家族で奥様のふるさと檜葉町に移住。②昨年からJA福島さくら檜葉町甘藷生産部会に加入し甘藷栽培に取り組み、将来的には約5haに規模を拡大し、農業経営の安定化を目指す予定。③下川さんは株式会社福島しろはとファームで働きながら

甘藷の栽培技術等を習得中。今後は、移住と就農・就労に加え「農業の6次産業化にもチャレンジしたい!」とおっしゃっていました。



下川さんご夫妻（10月14日撮影）

産業振興課は、ならはみらい移住チームCODOU/コドウと連携し、移住・新規就農予定者の方々に営農状況や各種補助金・営農に関するご相談等を随時受け付けています。

■必見！プロのあの味が作れる！？究極のローストビーフ丼！

10月1日、町農林水産物処理加工施設で第2回料理教室が開催されました。

町振興公社の小田泰介さん（レストラン：オリーブ料理長）を講師にお招きし、家庭でも楽しめるプロの調理法と料理のテクニック等について学びました。

「榊葉産のごはんがどんどん進む！

ローストビーフ丼」のレシピをご紹介しますので、ご家庭でも榊葉う米や県産牛肉等を是非、ご賞味ください！ 第1回目に続いて参加された方もいら



ローストビーフ丼を手に笑顔の参加者



完成したローストビーフ丼

っしかったです。次回は1月に「さつまいも」を使った料理教室を開催予定です。ご参加お待ちしております！

今回のお米は「良食味」にこだわった栽培方法に取組んでいる猪狩ーさんにご協力いただきました。猪狩ーさんのお米は、道の駅ならは物産館で販売中です。

■一挙公開！ ~ローストビーフ丼の作り方と材料~

<材料（2人前）>

- ローストビーフ**
- ・牛モモブロック150g
 - ・もやし 1/2パック
 - ・長ネギ 適量
 - ・ごはん 適量
 - ・大葉、ワサビ 適量

特製ごまだれ

- ・粉マスタード 12g
- ・玉ねぎ 150g
- ・にんにく 12g
- ・砂糖&味の素 各15g
- ・醤油 150cc
- ・生クリーム 90cc
- ・すりゴマ 75g



料理長の小田泰介さん

- ①室温に戻した肉に塩胡椒を振り、フライパンで両面を焼きます
- ②深めの鍋でお湯を沸かし、肉を密閉パックに入れます
- ③密閉パックにストローをさし、中の空気を抜き真空状態にします
- ④中火にして肉を入れ2分加熱。その後火を止めて5分そのままに！
- ⑤鍋から肉を取り出し、さらに袋のまま5分休ませます
- ⑥袋から肉を取り出してキッチンペーパーで軽くふきます
- ⑦好みの大きさにスライスして、ご飯を盛ったどんぶりに盛り付けます
- ⑧仕上げに特製ゴマダレをかけて、白髪ネギを添えたら完成！！

特製ゴマダレレシピ

- ①水150ccを鍋で沸騰させ、砂糖・味の素を入れます
- ②ボールに粉マスタードを入れ、①を入れてホイッパーで練ります
- ③②をボールのまま氷水でよく冷やします
- ④醤油150ccを合わせて、玉ねぎ&にんにくとミキサーで攪拌。
- ⑤生クリームとゴマを合わせ、二日間冷蔵庫で寝かせると完成！！

■榊葉う米に新米登場！？

~道の駅ならは物産館、JA福島さくらで販売中~

【榊葉う米GABAライス発売決定！】
榊葉う米は、カントリーエレベーターで均質化された1等米のみを使用した「コシヒカリ」と「天のつぶ」の2種類が販売されています。榊葉う米シリーズに、「GABA+（プラス）」が新たに加わる予定です。是非ご賞味ください。

（農業者の皆様へ）

収穫・出荷作業が一段落して来年の準備作業に取り組まれている方もいらっしゃると思います。引き続き農作業の安全対策と農道等の土塊対策をよろしくお願い致します。来年の稲刈りを快適に作業するためにも稲刈り後の点検・清掃をお忘れなく！

榊葉う米シリーズにGABAライスが追加されることに伴い、健康的で体に良いことを広く知ってもらえるような新たなパッケージデザインを検討中です。さらにGABAライスの機能性表示食品の申請についても進めています。



<榊葉う米のお問い合わせ>

- ・30kg紙袋：JA福島さくら榊葉支店
(電話：0240-25-3131)
- ・500g、2kg、5kg：榊葉町振興公社
(電話：0240-25-3113)

■榊葉う米 GABA+（プラス）

「血圧」が高めの方の毎日のお食事に！

GABAライスとは？

特別な技術によって、お米がもともと持っていた成分を増やしたお米のことでストレス軽減や睡眠の質向上も期待されています。

GABAは人の体に欠かせない天然アミノ酸のひとつで果物や野菜など食べ物などに広く含まれています。

※γ（ガンマ）-アミノ酪酸 = Gamma Amino Butyric Acid (GABA) = ギャバと呼ばれています。

