

管内のHOTな話題に突撃!



ズーム! THE NAMAHAGE

ダブルでめでたい!
双子メロンを発見



男鹿市角間崎の進藤富栄さんの畑で、双子のメロンが発見されました!偶然にも、6月に生まれた進藤さんのひ孫も双子とのこと。うれしいことの連続にびっくりした様子で、「双子メロンがどこまで成長



するのか見守りたい」と笑顔を見せていました。



農機センターからのお知らせ

当JAでは「働き方改革」のもと、労働時間関連法令の改正や法違反企業への罰則強化等に対応するため、長時間労働の是正等に取り組んでおります。

つきましては、農機センターの営業時間について、以下のとおりお知らせいたします。

ご不便をおかけいたしますが、何卒組合員の皆様及び当センターをご利用の皆様のご理解・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

9月14日(土)~10月18日(金)

平日・土・日・祝日

8:30~17:00

※天候等の状況により、土・日・祝日の終了時間が早まる場合がございます。

雄和農機センター ☎ 018-886-3416

追分農機センター ☎ 018-870-4007

払戸農機センター ☎ 0185-46-3305

今月のレシピ

シェフ永井のおすすめ

Recipe | ごろっと夏野菜 | 丸ごとマーボナス

永井 智一

ながいともかず

茨城県笠間市にある「キッチン暗人(ハレジン)」オーナーシェフ



作り方

- 1 米ナスは縦半分になり、皮に沿って包丁を入れスプーンで果肉をくり抜き、サラダ油で素揚げにする。
- 2 フライパンにサラダ油をしき、豚ひき肉とAを入れ弱火で炒める。
- 3 1でくり抜いた果肉とサヤインゲン、B合わせ調味料を入れ、さらに炒める。
- 4 素揚げの米ナスを器に見立て皿に置き、3の具材を盛り付け、花さんしょうを振る。好みでリーフ(材料外)を散らす。

材料 1人分

米ナス 1/2個
豚ひき肉 50g
ゆでたサヤインゲン 3本
サラダ油 適宜
花さんしょう 少々

A

ニンニク(みじん切り) 小さじ1/2
ショウガ(みじん切り) 小さじ1/2

B

タカノツメ 1本
トウバンジャン 小さじ1/2
テンメンジャン 小さじ1/2
トウチジャン 小さじ1/2
料理酒 小さじ1
しょうゆ 小さじ1/2
砂糖 小さじ1
ごま油 少々



JA秋田なまはげ
ホームページ QRコード
スマートフォンでの閲覧にも
対応しております!



編集後記

朝晩がとても涼しくなり、秋の訪れを感じる今日この頃。天気予報を見て「えっ気温こんなに上がるの!?!」と驚く日々もう終わりです。去年に負けず暑かった今年は、常に塩タブレットをポケットに忍ばせて取材にあたりました。これを舐めると舐めないのでは大違いですね!塩分の大切さを感じた夏でした。(進藤)

