

9/18<sup>土</sup>

# JAみどりの広場

は...

## 秋田市追分産 ネギの収穫風景をお届け!

毎週土曜日11:00から、AKT秋田テレビで好評放送中の「JAみどりの広場」。9月18日(土)放送回では、加藤未来アナウンサーが(農)よもみの圃場を訪れ、ネギの収穫や調製作業に迫ります!すぐに真似したくなるネギのレシピも披露。放送をお楽しみに!

**番組名**  
JAみどりの広場(AKT秋田テレビ)

**放送日時**  
令和3年9月18日(土) 11:00~

令和3年度

## 秋田市6次産業化 農産加工技術講座研修

受講者募集

農業者等を対象に6次産業化に必要な農産加工品等の知識および技術を習得するための座学や実習を行います。

**初級者コース**

**対象** 6次産業化に関心がある市内農業者または加工事業者  
**定員** 8名 **料金** 無料 ※実習材料費はご負担いただきます  
**受講回数** 全6回  
①衛生管理研修②農産加工の基礎知識  
③農産加工実習④原価計算の考え方について  
⑤スチームコンベクションオープン、真空包装機等を活用した加工の仕方⑥営業許可、食品表示について  
**研修期間** 令和3年10月から12月頃まで(予定)

**ステップアップコース**

**対象** 過去に本研修を受講したことがある方  
6次産業化に着手する予定あるいは既に実施している市内農業者または加工事業者  
**定員** 5名 **料金** 無料 ※実習材料費はご負担いただきます  
**受講回数** 全5回  
農産加工実習、反復実習、製品発表等  
**研修期間** 令和3年10月から令和4年2月頃まで(予定)

**場所** 秋田市園芸振興センター 加工研修室および会議室(秋田市仁井田字小中島111番地1)

**お申込み方法** 「氏名」「電話番号(携帯)」「FAX番号(任意)」「メールアドレス」「現在栽培している作物、製造している加工品」をご記入の上、FAXもしくはメールで**令和3年9月21日(火)まで**にお申込みください。

秋田市産業企画課 6次産業・販売戦略担当(担当:豊島)  
TEL:018-888-5725 FAX:018-888-5723 MAIL:ro-agmn@city.akita.lg.jp

## 今月のレシピ シェフ永井のおすすめ

### Recipe 赤エビとキュウリの香味炒め

**永井 智一**  
ながい ともかず

茨城県笠間市にある「天晴(旧キッチン購入)オーナーシェフ」




- 作り方**
- フライパンにサラダ油を熱し、赤エビを入れ弱火で両面を焼き(片面4~5分ほど)フライパンから取り出す。
  - フライパンにAを入れ、塩、こしょうをして中火で2~3分炒める。
  - ①の赤エビをフライパンに戻し、Bの合わせ調味料を入れ強火でサッと炒める。
  - ③を器に盛り付け、トマトをあしらひ出来上がり。

**材料 4人分**

赤エビ(塩を振って30分ほど置いた物)	4尾
トマト	2個
サラダ油	大さじ1
塩	少々
こしょう	少々

**A**

キュウリ(乱切り)	2本
エリンギ(さいの目切り)	2本
ピーナツ(砕いた物)	20粒ほど

**B 合わせ調味料**

豆板醤(とうばんじゃん)	小さじ1
料理酒	大さじ2
砂糖	小さじ2
しょうゆ	小さじ2
酢	小さじ2
ごま油	小さじ1
おろしショウガ	小さじ1/2
おろしニンニク	小さじ1/2

**令和3年度JA秋田なまはげゴルフコンペの開催中止について**  
組合員や地域住民の皆様を対象に開催しております「JA秋田なまはげゴルフコンペ」につきまして、新型コロナウイルス感染症の状況を考慮し、今年度の開催を中止させていただきます。  
参加を楽しみにされていた皆様には誠に申し訳ございませんが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

**編集後記**  
職場離脱の一環で、8月中旬に直売所「あぐりんなかいち」の品出しや出張販売などに従事しました。「品種の違いって何?」「この野菜はどうやって食べるの?」とよく聞かれたほか、「珍しいから買ってみるね」「この生産者のこれが欲しくて」との声も。他では見かけにくいものが新鮮な状態で並んでいるのは、直売所の魅力ですね。来たる10月1日は「直売所の日」。直売所で“宝探し”をしてみても、いかがですか?(進藤)