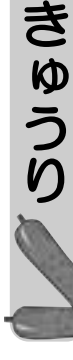


シリーズ 君津の産物を味わう



夏野菜の代表格「きゅうり」は君津地域でも栽培が盛んです。これから豊富に出回るきゅうりをたっぷり使った手軽な漬物を紹介します。

(レシピ提供・君津4市農村生活研究会)

調味液を煮立ててつくる漬物

材料

きゅうり 1kg (中10本)

調味液

しょうゆ 2〜3カップ

酢 1カップ

砂糖 1カップ

作り方

①きゅうりは1cm位の厚めの輪切りにする。

②調味液を鍋に入れて煮立てる。煮立ったら①のきゅうりを入れて火を止める。

③2〜3時間後、人肌位に冷めたら、きゅうりだけ

を取り出し調味液を煮立てる。

煮立ったら、再びきゅうりを調味液の入った鍋に戻し火を止める。

④③をもう一度繰り返す。

⑤冷めたら、調味液ごと保存容器に入れて、冷蔵庫で保存する。

※しょうゆ・酢・砂糖は好みで加減して下さい。

※調味液の煮立てを繰り返すので日持ちがします。

(冷蔵庫で約1カ月保存可能)

※薄切りにした「にがうり」や「うり」でもおいしいです。

※お好みで、しょうが、みょうがを加えてください。



(鶴岡)

農業安全使用研修会を開催します

君津農業事務所地域振興部改良普及課

日時 平成23年7月14日(木) 午後2時〜

場所 君津市民文化ホール 中ホール

内容

・農業関係法令と農業の安全な取り扱いについて

・農薬の適正な使用方法

対象 農業者・農薬使用者等

問い合わせ先 企画振興課 (TEL 0438-25-0107)

宮原 彩香(野菜)

改良普及課長 伊藤 良枝

南部グループ(君津市・富津市)

主席普及指導員兼

グループリーダー 白熊 一郎

石井 義久(野菜)

田中 亜紀子(花き・経営)

齋藤 秀一(作物)

桑 喜幸(果樹)

吉沢 雅弘(作物)

上堀内 里紗(野菜・生活)

田中 景士郎(畜産・生活)

石井 一成(作物)

藤城 圭輔(野菜)

宮原 彩香(野菜)

職員紹介

北部グループ(木更津市・袖ヶ浦市)

グループリーダー 秋葉 一夫

鶴岡 富美恵(生活)

金子 貴一(畜産・経営)

保坂 信久(作物)

長谷川 純一(果樹)

中臺 敬子(野菜)

橋本 威(野菜)

塚本 崇志(野菜)

清水 健(野菜)

柏崎 佑二(花き・生活)

野原 翔(野菜)

菅原 諒一(野菜)

押田 智子(※育児休業)

鈴木 奈緒(※育児休業)

組織改編に伴う

名称変更について

平成23年4月1日から、君津農林振興センターは、「君津農業事務所」に名称を変更しました。林地開発許可や林業普及など、これまで農林振興センターで行ってきた林業業務は、中部林業事務所(TEL 0439-1551-4970)で行います。

農作業の安全対策は万全ですか？

千葉県では、最近5年間に、22件の農作業死亡事故が発生しています。

君津農業事務所では、各種講習会等で事故防止啓発活動を実施しています。

- ① 安全キャブ・フレーム付きトラクターでのシートベルト着用の徹底を！
- ② ほ場からの出入りの際の傾斜やほ場の端から法面への転落に注意を！
- ③ 作業が終わったら、ほ場を出る前にブレーキペダルの連結の確認を！

(企画振興課)

