

シリーズ 君津の産物を味わう

米粉



製粉技術の進歩により、

粒子が超微細に加工できるようになった「米粉」は様々な料理に使い、最近注目されています。米粉でホワイトソースを作ると、ダマになりにくく、弾力のあるとろみになります。

君津地域の直売所等では地元の米を使った米粉が販売されています。

野菜たっぷり米粉シチュー



材料

(4人分)

鶏もも肉 60〜100g

サラダ油 適宜

A ニンジン 小1本

たまねぎ 1個

じゃがいも 2個

ブロッコリー 1/2株
水 160cc
B ローリエ 1枚

コンソメ 1個
白ワイン 小さじ1〜2
塩・こしょう 適宜

牛乳 240cc
米粉 大さじ2

作り方

①野菜、鶏肉は食べやすい大きさに切る。ブロッコリーは下ゆでしておく。

②鍋にサラダ油、鶏肉を入れ、中火で炒める。

③Aを加え炒め、水を加えて強火にし、煮立てる。

④中火にしてBを加え、ふたをして約10分煮込む。

⑤ローリエを取り出し、牛乳で溶いた米粉を少量ずつ加え、混ぜ合わせる。

とろみがついたら、ゆでたブロッコリーを加えて完成。

*米粉に牛乳を少しずつ加え混ぜながら溶かします。

(鶴岡)

めざせ！ 「農」のプロフェッショナル

千葉県農業大学校は平成24年4月から専修学校化して「千葉県立農業大学校」としてスタートします。

専修学校化に伴い、次のようなメリットがあります。

①卒業すると「専門士」の称号が付与されます。

②卒業生は大学への編入学の資格が得られます。

③各種奨学金制度が利用できます。

④ハローワークとの連携による無料職業紹介事業が

実施できるようになります。

一般入学試験は左記の日

で行います。

技術や知識を身につけて

就農したい、農業の指導者

になりたい、農業関係の仕

事に就職したいと考えてい

る方、農業大学校で学んで

みませんか！



農家派遣実習(直売所視察)

かずさファームフェスタ

inそでがうら

日時 平成23年11月5日(出

午前10時から(荒天

の場合は翌日に順延)

場所 袖ヶ浦市農畜産物直

売所「ゆりの里」

内容

・乳牛の美人コンテスト

・地元農畜産物・加工品の

試食・販売

・小動物などのミニ牧場

問い合わせ先 企画振興課

(TEL 0438-2510107)

米トレーサビリティ法

米トレーサビリティ法が

平成23年7月1日をもって

完全施行されました。これ

により、産地情報の伝達が

義務付けられました。

(1)事業者へ譲り渡す場合、伝

票等又は商品の容器・包装

に産地情報を記載する

(2)一般消費者に米・米加工

品を販売する場合、商品

の包装に産地を記載する

の包装に産地を記載する

問い合わせ先

関東農政局千葉地域センター

消費・安全グループ
(TEL 043-22415613)

平成24年度 千葉県立農業大学校の 学生募集(一般入試)について

◆募集人員 (農学科、研究科ともに2年課程)

A日程 (農学科約30名(含) 研究科約10名)

B日程 (農学科約10名(含) 研究科若干名)

◆受験資格

農学科:高等学校を卒業した者又は平成24年3月卒業見込みの者等

研究科:都道府県の農業大学校の農学科等を卒業した者又は平成24年3月卒業見込みの者等

◆選考期日及び願書受付期間

A日程 (平成24年1月11日(水)(含)
(平成23年12月9日(金)から12月22日(金)まで受付)

B日程 (平成24年3月1日(木)(含)
(平成24年2月8日(金)から2月20日(金)まで受付)

◆申込・問合せ

千葉県農業大学校

〒283-0001 東金市家之子1059

TEL 0475(52)5122

ホームページ: <http://www.pref.chiba.lg.jp/noudai/>