

農家×学生

農家さんが愛情込めて育てた野菜×尚絅大学栄養科学科の学生考案レシピを紹介します。

夏を涼しく! キュウリのミョウガあえ

【材料】(2人分)

キュウリ ミョウガ 1本 ショウガ 1かけ ゴマ 少々 【作り方】

● キュウリは、塩を少し振って板ずりにする。

2 1を薄い輪切りにする。

3 ミョウガも輪切りにする。

4 ショウガは、細い千切りにして水にさらす。

⑤ キュウリ、ミョウガ、ショウガを混ぜ合わせ、最後にゴマを振る。

冷やしそうめんの薬味としておいしくいただけます。 和風ドレッシングをかけてそのままサラダにも!

吉村園芸場 **吉村 重美さん**(下津久礼)

体を冷やす効果があって、暑い夏にいいですね。食感も シャリっとしていて涼しさを感じさせてくれます。水と肥料 と日光で育ったおいしいキュウリを、暑いこの時期にいっぱ い食べ<mark>てください。</mark>

暑い夏は、冷たいそうめん が一番。キュウリの歯ごた えとミョウガの香りが食欲





6月29日に実施された米作り体験学習 で、泥だらけになりながら笑顔で苗を植 え付ける菊陽中部小学校の子どもたち。 友達と泥を掛け合ったりしながらも、田 植えは真剣そのもの。米作りの大変さ・ 大切さを学びました(関連P12)。

- 編集後記 -

梅雨も明けたことで、いよいよ本格的な 夏到来という感じですね。少し外に出る だけで汗がどっと出る日が続いています が、今月掲載しているレシピ「キュウリ のミョウガあえ」はまさに今の時期に ピッタリ!手軽に作れておつまみに最適 ですね。涼しさを感じるメニューで火 照った体を冷やし、元気に夏を乗り切り ましょう。さて、夏の風物詩といえば菊 陽町夏まつり。当日は取材や撮影をお願 いすることもあるかと思いますので、ご 協力をよろしくお願いします。(上田)





たか だ は つき 高田 羽槻さん (三里木)

平成23年8月18日生まれ

お絵描きやままごと遊びが大 好きです。もうすぐ弟が生ま れてくるのをとても楽しみに しています。



しもかわ せいらん 下川 星蘭さん (新成)

平成24年8月17日生まれ

水やりを頑張って、真っ赤な ミニトマトを作りました。パ クッと頬張ると、かわいい笑 顔がはじけます。

	人口	41,056 (+ 1)
ŧ	男	20,075 (- 1)
Ξ	女	20,981 (+ 2)
	世帯数	16,657 (-20)

●出生/ 42 ●死亡/ 22

●転入/165 ●転出/184

平成29年6月末現在 ()内は前月比