

- 2 表紙紹介／米粉でつくろうかんたんレシピ集
枝豆&甘納豆in米粉おからバナナケーキ
- 3 ニュース&ピックス 庄内の米作りに密着! ほか
- 6 特集 TPP交渉 最終局面か
- 8 営農のしおり 無人ヘリコプターによる一斉防除が始まります
園芸だより JAオリジナル肥料の新商品紹介
- 9 知っ得! N tour ミラノ・ベネチア・フィレンツェ・ローマ周遊 ほか
ピックアップアイテムズ トップスコア・リン

- 10 食のはなし／健康百科
- 11 みどりちゃんの共済講座／おしえて! ちょきんぎよさん。
- 12 みんなのふれあいひろば／読者からのおたより
- 14 クロスワードパズル
- 15 インフォメーション／理事会だより／あとがき
- 16 まるごとJA庄内みどり 食の旅

今月の表紙

女性部が教えます!
米粉でつくろう
かんたん
レシピ集

枝豆&甘納豆in 米粉おからバナナケーキ

(東平田支部)



米粉のお買い求めは
お近くのAコープ各店や
農産物直売所
「みどりの里山居館」へ

■材料

- | | |
|---|---|
| A | おから…………… 50g |
| | はちみつ…………… 40g~50g
(バナナの甘さによって調整してください) |
| | 無調整豆乳…………… 大さじ3~4 |
| B | 塩茹で枝豆…………… 25粒くらい(さやから出したもの) |
| | お好みの甘納豆…………… 40g |
| | バナナ…………… 大1本 |
| | 米粉…………… 70g |

■作り方

- ①ボウルにバナナを入れて、フォークの背でつぶします。Aを加えてしっかり混ぜ合わせます。
- ②①に米粉を加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせます。
(水分が足りない場合は、無調整豆乳を少しずつ加えて調整してください)
- ③②を型に流し入れてBを均一に散らし、温めておいた170℃のオーブンで20~25分焼きます。

レシピのバックナンバーは当JAホームページでご覧いただけます。



▲新堀小学校では田植え機にも乗りました!

泥だらけで大はしゃぎ! 管内の小学校で田植え体験授業

穏やかな好天に恵まれた今年の5月、管内各地の小学校では、児童が学校田などで田植え体験授業を楽しみました。

5月18日は平田小学校で同校の5年生23人が「ひとめぼれ」の手植えを体験。地区関係者やJAの営農指導員、青年部員などが指導にあたり、児童は初めての手植えやはだして泥に足を踏み入れる体験に「冷たくて気持ちいい! 前に進めないけど楽しい」と泥だらけで大はしゃぎ。「機械で植えるより見栄えは悪いけど、手植えは達成感があったよ。昔の農家さんはすべて手作業でやっていたと聞き、感動しました」と話していました。また、19日には新堀小学校、20日には南平田小学校でも田植え体験授業が行われ、青空に子どもたちの笑い声と歓声が響きました。

小学校での田植え体験授業は、5年生が社会科の授業で米作りを学ぶ一環で実施されています。地区の生産者や関係者、青年部員などが先生となって指導していることが多く、田植え後は秋の収穫までほ場の管理をしてくれます。子どもたちは米作りの大変さや楽しさを学びながら、秋には収穫の喜びも実感します。