

今日から明日へとたゆみなく続くまちづくり、地元事業者の皆さんの活躍は大きな力です。町民の皆さんも、応援をよろしくお願いします。今回は、田端で農業を営む西村竜比古さんをご紹介します。



にしむらたつひこ
西村竜比古さん(31歳) 農業

Q1 仕事の内容をご紹介ください

カーネーション栽培です。6月末～12月下旬にかけて、年間17～18万本を出荷しています。

Q2 この仕事を選んだ理由は?

学生の時に農業に興味を持ち、切り花栽培が独立へのハードルが高くない気がしたからです。

Q3 仕事の中でご苦労されていることは?

植物の成長とあわせて、天候を考慮しながら作業計画を立てること、タイミングを誤ると一年を棒に振ることになってしまうことです。

Q4 この仕事をしていて良かったことは?

自然の恵みを忘れずにいられること、自然の怖さや理不尽さに気づかされることです。

Q5 今後の抱負をお聞かせください

少しずつ、食べる植物の栽培にも手を広げてみたいと思っています。



12月末、1月上・中・下旬に植え付けた苗の手入れ



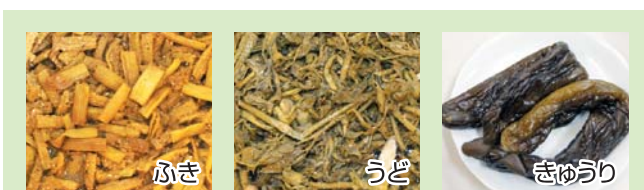
これから植え付けをするハウスで、肥料を蒔く

最後に一言!

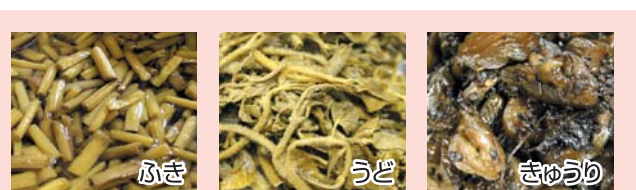
富士見町で農業を始めて10年が経ちました。地域の方々のお陰で、今まで何とかやってこれることができました。今後は自分の仕事を通じて、町や地域に何か恩返しができればと思っています。

よっちゃんばりの知恵袋⑥ 保存食の料理 ～塩漬けを使って～

今回は、よっちゃんばりのメンバーが塩漬けしたうど・ふき、きゅうりなど、保存食を使った料理をご紹介します。



- ① 7月頃、ふき、うどを塩漬けする。採ったら刻み、ふきはたっぷりの塩とこぬかをまぶす。うどはたっぷりの塩をまぶし、それぞれ重石をする。
- ② 7月頃、きゅうりに塩をまぶし、重石をする。



- ③ 塩漬けしたふき・うどを沸騰したお湯で2～3分茹でて2晩水にさらして塩出しする。ふきは、硬ければ適宜茹でる。
- ④ きゅうりは刻んで2晩水に放し、塩を抜き、よく水気をきる。



塩抜きした保存食を使った料理

- ① ぶきの煮物……ぶきを油あげ・ホタルイカ・ちくわ・しいたけなどと砂糖・しょうゆ・だしで煮る。
- ② きゅうりの煮つけ……きゅうりをしょうゆ・みりん・砂糖で煮る。
- ③ うどの酢味噌和え……うどを酢味噌で和える。
- ④ うどの天ぷら……天ぷら粉に米粉を少々混ぜた衣で、うどを揚げる。
- ⑤ うどの煮物……油あげとうどを砂糖・しょうゆ・だしで煮る。
- ⑥ うどのごま和え……えごまを炒って搗り、砂糖・塩を混ぜ、うどと和える。