

# 網代だより

JAぎふ 網代支店  
岐阜市則松 5-126  
058-239-9321

2017年1月号



## 糸網代収穫祭

糸網代支店の一大イベントである収穫祭は、天候にも恵まれ多くのお客様にご来場頂き、ありがとうございました。今年から、かが展・お楽しみ抽選会・みの太クイズ等新しい企画を開催し、大盛況でした。手づくりの五平餅や豚汁も売り切れるほど、人気で「美味しい!美味しい!」と食べていらっしゃる光景があちこちで見られました。

収穫祭運営にご尽力頂きました関係者の方々にこの場をお借りして御礼申し上げます。ありがとうございます!



## 生産者のひろば

今日は牛の生産者の早川正隆さん、佐子さんです。

毎日、牛の体調をみながら、えさやりなどを決めた時間にするのがとても大変ですが、牛の体調に関わる事なので気を付けています。



美味しいお肉にするために、毎日の日課を大切に牛の管理を行っています。何れの日も美味しいお肉をお届け出来る様に、頑張ります!

## 農業体験

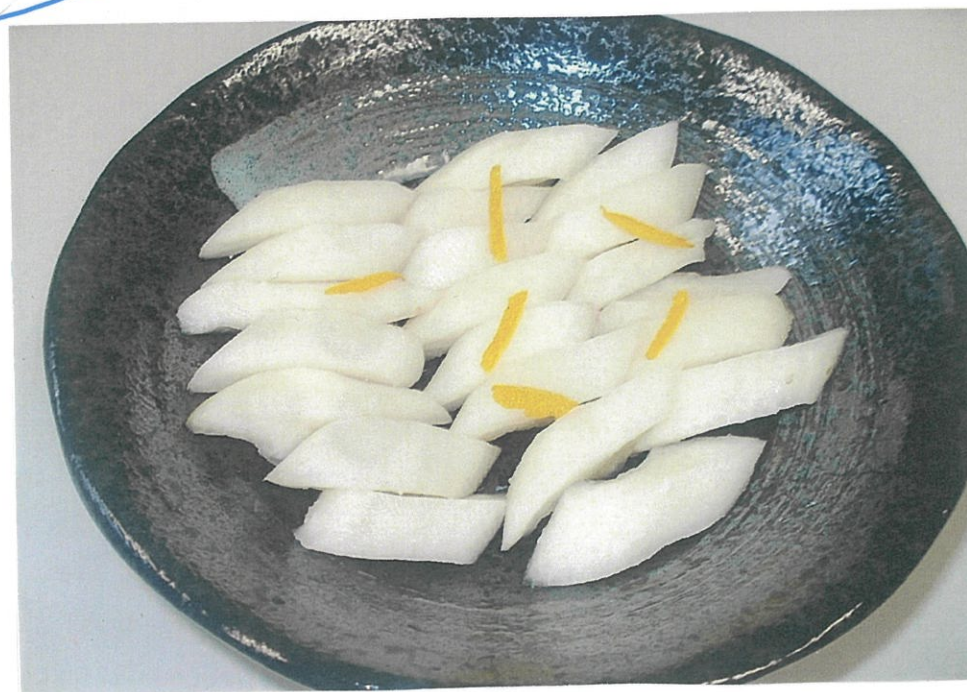
柿の出荷体験を行いました。検査が終わった箱に柿の蓋などのスタンプを押す作業をしました。下の箱になるにつれ、体への負担がかがりますが、入の手が無いと出来ないう作業だと感じました。また、母精込めて作った柿を頂くので、大切に扱って下さる作業しました。



網代支店職員  
築浦さんの

ベッタラ漬け

やさしい甘さ  
サラッとした  
食感が  
食べやすいです



## <材料>

- ダイコン ..... 2本 (1本が1~1.2kg使う)
- A 砂糖 ..... 300g
- L 粗塩 ..... 大さじ3
- 甘酒 ..... 1と1/2カップ

## <作り方>

- ① ダイコンは皮をおき、長さを半分にし、縦4等分に切る。
- ② ポリ袋(15L)にAを入れ、袋を振って混ぜ合わせる。
- ③ ダイコンを入れ、袋の上からよくもみ袋の口を閉じ、常温に30分ほどおく。
- ④ 甘酒を入れ、袋の口を閉じる。

冷蔵庫で3~4日漬けると味がなじみます!