

8月号

JA Gifu

もとすだより

JAぎふ 本巣支店
0581-34-2004



女性部活動



6月24日(水)、本巣支店の2階でゴキブリ団子作りが行われました。

ゴキブリ団子は、ホウ酸、新玉ねぎ、小麦粉、砂糖、牛乳を混ぜ合わせたものを10円玉位の大きさに丸めて乾燥させて作ります。

ゴキブリは夜行性で集団で生活します。ゴキブリ団子を配置した場所に足跡がつくと、そのにおいで誘われて集まり、団子を食べて屋外に出死にします。皆様、一生懸命、材料をさざんだり、混ぜたりして団子を作っていました！

柿の摘果講習会



6月28日(日)、生産者の圃場にて柿の摘果講習会が行われました。

柿は手を入れないと、果物がなる年、ならない年を繰り返す「隔年結果」という現象がおきます。果実の数が多すぎると葉で作られた養分が果実にばかれない、来年の花芽にいさわたらなくなります。そのため、葉約20枚につき果実1個になるように近隣の果実を摘果します。

このように果実の数を適正にすることで来年の花芽の形成を促し、安定した果実を収穫できることができます。

皆様、蒸し暑い中でしたが、熱心に話を聞かれています。



収穫が楽しみですね！

お米の勉強会

7月2日(木)、本巣小学校5年生を対象に本巣の米の歴史についての勉強会が行われました。講師として、もとすファームさんと農協職員がお話させていただきました。

積極的に質問する子も多く、活気のある勉強会でした！

たくさんの質問
ありがとうございます！



< 今月のレシピ > ★家の光 2020. 8月号 P28-29参照

リッチパニョ

● 材料 ●

作りやすい分量、1100mlの保存容器

牛乳(乳脂肪分3.5%以上のもの) … 500ml

卵黄 …………… 4個分

グラニュー糖 …………… 100g

バニラエッセンス



● 作り方 ●

- ① 保存容器に卵黄とグラニュー糖を入れよく混ぜ、牛乳を少しずつ加えて溶かす。
- ② ①に、ふたをして(ラップフィルムを使う場合は、ふんわりとかける)電子レンジ(600W)で2分加熱し、取り出してよく混ぜる。ふたたび2分加熱し、よく混ぜてグラニュー糖を溶かす。
- ③ ②をさらに2分加熱し、別の保存容器にざるでこし移す。氷水に当て冷やし、バニラエッセンスを数滴加えてよく混ぜる。
- ④ ③に、ふたをして冷凍室で3.4時間ほど冷やす。生地が固まりかけたら、冷凍室から出し、スプーンで全体をほぐすように混ぜる。これを1時間ごと13.4回繰り返して冷やし固める。
- ⑤ 冷凍室から出し、器に盛る。



健康や熱中症予防のために
も積極的に牛乳をとりましょ!
牛乳をたっぷり使ったアイスクリームを
作りませんか??

