

トピックスひがしどおり!

タイトル：子ども達と楽しく枝豆を収穫！
取材協力：東通村商工会女性部事務局

今回は東通村商工会女性部(川端かつ子部長)からこども園5歳児のみなさんに枝豆の収穫を体験してもらうということで、小田野沢地区にある女性部の枝豆畑に取材へ伺いました。

枝豆畑には沢山の枝豆が生っており、毎年こども園5歳児を招き、収穫体験をしてもらっています。

川端部長は「自分達で収穫する大変さはあるが、今年の枝豆はいい状態なので、おうちで家族とおいしく食べて欲しい」と、子どもたちに話しました。

こども園5歳児は、枝豆の木を一生懸命に引っ張り、尻もちをつきながら収穫していました。

収穫した木の主茎から、枝豆の莢を取る作業も自分達で行い、ヘトヘトになりながらも袋一杯に詰めていました。



沢山収穫できました!



見て見てー!
こんなに大きいのが獲れたよー!



豆を枝から外すのって結構大変だよー!



今日はありがとうございました!



わいほの得意料理



今回は...
『尻屋漁協で1か月間のインターンシップ』を行った成田葵葉さんと西川花菜さんです!

料理名

『東通牛のハンバーガー&昆布チップス』

食材 東通牛のハンバーガー (1人分)

- ・東通牛入り煮込みハンバーグ (産業振興公社)
- ・パンズ (ハンバーガー用のパン)
- ・トマト...1切れ
- ・レタス...2枚程度
- ・スライスチーズ...お好みで

食材 昆布チップス (1人分)

- ・尻屋産昆布...適量
 - ・オリーブオイル...5g
 - ・ハーブ類と塩...少々
- (味付けはカレー粉などもオススメ)

♪ 西川さん・成田さんからの作り方・コメント ♪

東通牛のハンバーガー

- ① 東通牛入り煮込みハンバーグを湯煎する。
- ② パンズの表面を、きつね色になるまで焼く。
- ③ 下から、パンズ→レタス→ハンバーグ→チーズ→トマト→パンズの順番で重ねる。

昆布チップス

- ① 尻屋産昆布を、3cm幅にカットする。
- ② フライパンに、油をひきカリッとなるまで焼く。
- ③ 昆布に塩を少々まぶす (カレー粉などを振りかけるとカレー風味で一味違います)。

👍 付け合わせを昆布チップスにすることでヘルシーに! ぜひお試しください! 👍

~わいほの得意料理に掲載するレシピを大募集! 素敵なレシピをドシドシご応募ください! ~

【問合せ先】総務課・商工観光課 ☎ 0175-27-2111(内線116、117、273)