

# 市内在住の農業者の方の活動紹介

市内在住の農業者の方々が、さまざまな認定を受けましたのでその活動をご紹介します。

## 地産地消の仕事人 池田 容子さん（城）

「地産地消の仕事人」は、地域の優れた地産地消の取組の実現に貢献し、取組について知見や経験を有し、中核となるリーダーやコーディネーターを農林水産省が認定しています。池田さんは自身の農園にて無農薬・無化学肥料で栽培した農作物を地域住民の方や地域のレストランへ販売を行っている他、ジャムなどの加工品の製造などの取組が評価され、認定されました。

## 地域特産物マイスター 山田 茂美さん（中富）

「地域特産物マイスター」は、地域特産物の栽培・加工等の分野で多年の経験と卓越した技術・能力を有し、地域育成の指導者ともなる人材を財団法人日本特産農産物協会が認定しています。山田さんは平地林の落ち葉を堆肥化して利用する地域資源循環型農業を実践し、さつまいもの品種である紅赤の栽培を続けてきたことが評価され、認定されました。

## ふるさとの味伝承士

町田 美佐江さん（中富） 金子 清子さん（城） 見沢 豊子さん（日比田）

「ふるさとの味伝承士」は、食文化の伝承活動による地元農産物の普及と農業・農村の振興を図ることを目的として、平成5年度から伝統的食生活技術を有する方を埼玉県が認定しています。今回は、町田さんが里いもの煮っころがし、金子さんがけんちん汁、見沢さんが草餅でそれぞれ伝承士に認定されました。



味の伝承士として認定された料理（左から、里いもの煮っころがし、けんちん汁、草餅）

## 所沢産農産物を使った地産地消レシピ

市では、昨年に引き続き所沢産の農産物の消費拡大をすすめるため、市内にある西武学園医学技術専門学校に依頼し地産地消レシピを作成しました。そのなかから、ほうれん草と里いものポタージュのレシピをご紹介します。



◆材料◆ ほうれん草 2束 里いも 小1個 コンソメ 1個  
牛乳 2.5カップ ベーコンチップ 適量

◆作り方◆

- ① 小さく切った里いもを電子レンジで2分程度加熱する
- ② ほうれん草を3cm程に切り、牛乳と里いもと一緒にミキサーにかける
- ③ ②を鍋に注ぎ火をかけ、煮立ってきたらコンソメを入れる
- ④ 一煮立ちしたらベーコンチップを入れて完成