

会員紹介



多湖 文貴



イチゴ



ニュース



第4回めっちゃイナペーションinうりぼう開催しました！

2月1日うりぼうにおいて第4回めっちゃイナペーションを開催し、大勢の方にいろんな対決を楽しんでいただきました。鍋対決（白だし豆乳鍋 vs 黒マー油豚骨鍋）や飲み物対決（極旨かぶせ茶 vs 自家焙煎コーヒー）まんじゅう対決（石樽饅 vs 豚まん）いちご対決（いちご大福 vs いちごケーキ）お米対決（おにぎり vs お餅）など若手会員がそれぞれに思考を凝らして取り組んだイベントでした。

文化協会主催の夜の部ではうりぼうによるぜんざいの振る舞いから始まりいなべ相撲甚句会の相撲甚句の披露や大相撲高安関のトークショー、飛び入り参加のあのトキの猪木と高安関との餅つきや写真会など盛りだくさんの内容で真冬の夜を楽しんでいただきました。



◎今月のポイント2倍デー

3/14日(金)～15日(土)

毎週月曜	お米の日
毎月12日	豆腐の日
毎月29日	お肉の日



ふれあいの駅うりぼう

三重県いなべ市員弁町大泉 2517 番地
 営業時間 午前8時30分～午後5時
 定休日 毎週火曜日
 TEL 0594-74-5826
 e-mail uribou@m4.cty-net.ne.jp
 URL <http://www.net-uribou.jp>

問1 イチゴ作りを始めたきっかけは？

両親が作るイチゴを飲食店に勤めていた時に店に納入していました。多くのお客さんから「このイチゴすごく美味しい！どこから仕入れているの？」との感想をいただき、両親が作るイチゴの良さを肌で感じ自分もやってみようと思ったのがきっかけですね。

問2 現在の経営規模はどれくらいですか？

ハウス23aで約1万株のイチゴを植えてあり、品種は章姫と紅ほっぺです。

問3 イチゴ作りへのこだわりは？

有機肥料（アミノ酸系）の施肥、農薬の軽減や堆肥などを施用をすることで、人や環境にやさしい栽培を心がけ、みえの安心食材の認定もいただいています。また、イチゴを摘むときには必ず枝から摘むことでイチゴの傷みを防いでいます。

問4 イチゴ狩りのPRをどうぞ！

2月にハウス横に多湖農園直売所を移転オープンしました。これまでより広くなりたくさんのお客様に来ていただけるようになりました。また、紙芝居で子供たちにも楽しくわかりやすくイチゴの説明も行っていきます。5月末まで営業しますので皆さんぜひご来園ください。

問5 最後に農業を始めて良かったことは？

イチゴを通じてたくさんの方とふれあえることや自分の思いが仕事に活かせることですね。あと、イチゴを食べてもらった人の笑顔がたくさん見れることかな。

イチゴミルクカン（2人前）

下準備 イチゴ（10個）は水洗いして水気を拭き取り、2個は飾り用に置き、残りはヘタを取って4つに切る。スプーンで粗くつぶし、牛乳（120ml）と混ぜ合わせる。

作り方 小鍋に水（120ml）を入れて粉寒天（2g）を振り入れ中火で煮溶かす。よく混ぜながら沸騰状態で約1分程度煮る。砂糖（大さじ1）練乳（大さじ2）バニラエッセンス（少々）を加えてひと混ぜする。

水でぬらした容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。固まったら飾り用のイチゴを飾る。容器に流し入れずにパットなどに流し固めてお好みの大きさに切り分けて器に盛り付けて完成です。