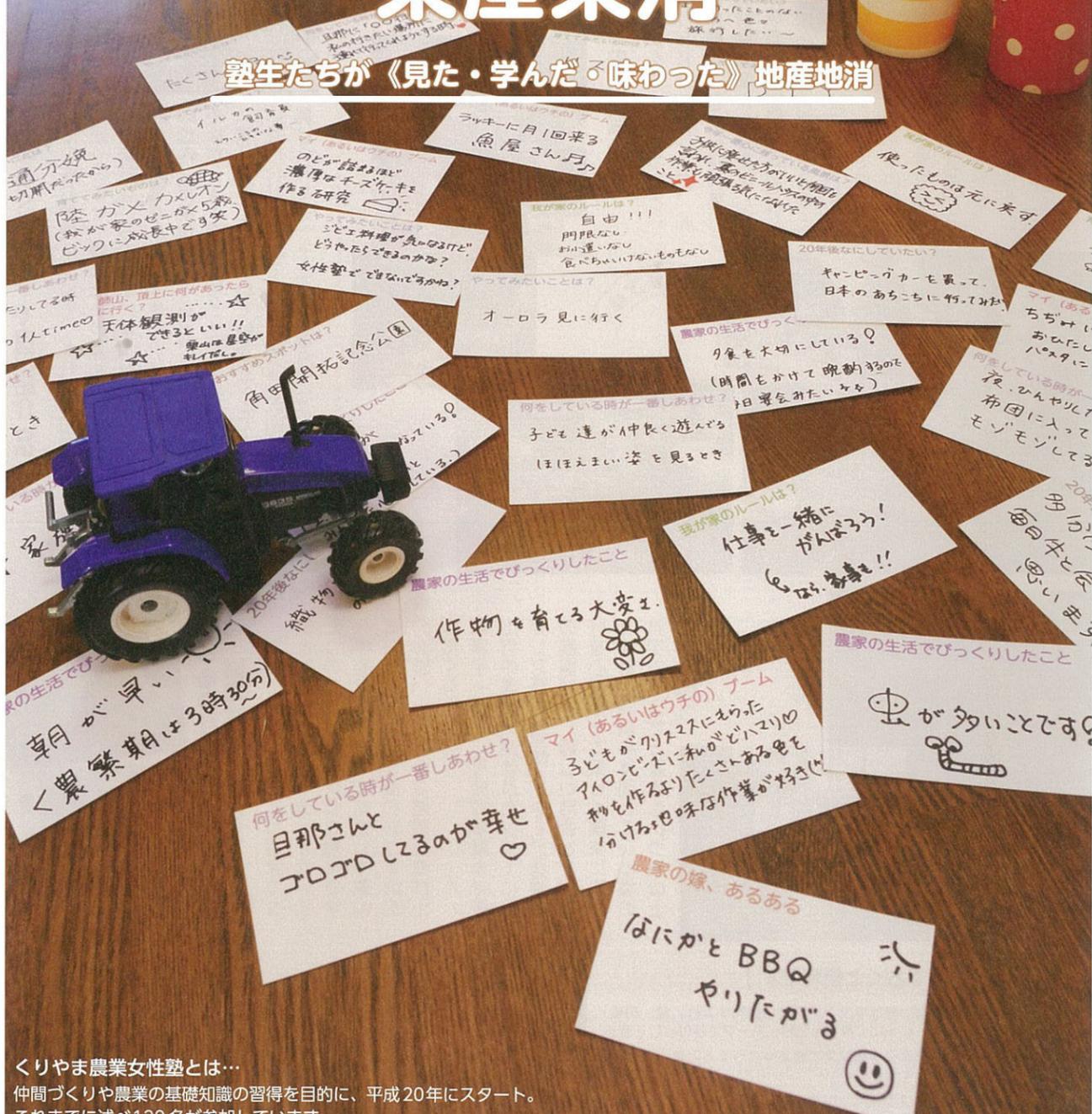


くりやまかまどペーパー

2016年度

くりやま農業女性塾 meets 栗産栗消

塾生たちが《見た・学んだ・味わった》地産地消



くりやま農業女性塾とは…

仲間づくりや農業の基礎知識の習得を目的に、平成20年にスタート。これまでに述べ120名が参加しています。

→ 新規塾生（いつでも）募集中！

くりやま農業女性塾は農家のお嫁さんであれば、どなたでも入塾が可能です。お子様連れの参加も大歓迎。興味のある方はお気軽に農業振興公社へお問い合わせください。

データが語る女性塾
2013-2017

平均年齢

最年少
23歳

平均
32歳6ヶ月

最年長
43歳

平均かまど歴*

最短
8ヶ月

平均
5年9ヶ月

最長
24年

出身地

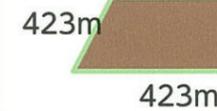
栗山町出身者が最多。続いて岩見沢市、札幌市



平均耕作面積 テータが語る女性塾

17.9 ha
ヘクタール

17.9ヘクタールをざっくりいうと



±5kg テータが語る栗山農家

栗山農業者（特に男性）は夏期と冬期ではおよそ5kgの体重差があるらしい。「なんぼ太っても夏にはやせる」が1年間の決まったサイクル！

上西栄養士の 栄養のふきだし

農家の定番飲料

『ジョージアミルク入りロング缶』
[かまど塾] 第1作 p.28参照

最近、健康を意識して「微糖」「ブラック」「水」「お茶」が売れ筋主流に！

身体が資本ですので健康意識大切にしてくださいね★

子どもの人数の平均

1.6人

子どもの平均年齢

5.01歳



この4年間に生まれた赤ちゃん

9人



育ててみたいものは？

柿、キウイ、庭で果物狩り！

アイスプラント！

スイスチャード！

海老芋！

紅茶キノコ！

カカオ！

マンゴー！

WWW

WWW

まずは家庭菜園で試作してからね。

ロマネスコ！

ロッソビアンコ！

馬！

アルパカ！

ちぢみほうれん草！

愛！

作物にかかわらず農家必須車種

データが語る栗山農家

2種/トラック・トラクター

土、種、苗、肥料、そして収穫物
大量に運ぶのはトラック

畑を起こして種をまいて、
肥料をまいて、
収穫して……



なんでもできる
トラクター

くりよめは、春になると農機の乗り方を
学び直します（冬の間に忘れる……）



ライセンスは
「マニュアル限定(?)」

農村の女性は、食料を生産する農業経営者を支えながら、家族の食生活を守る、栗山町の「食と農の中心」です。女性塾に参加しているのはそんな農家のお嫁さんたち。農作業や子育てに忙しい毎日を送りながらも、農家の嫁としての日々をより豊かなものにしようと、さまざまな講座に参加してきました。今年のテーマは地産地消。栗山産の食材を、まずは栗山に住む私たちがおいしく、楽しくいただくことと学習してきました。この学びの成果を町内の皆さんに広く伝え、地産地消を促進しようとしてきたのが、今回のお便りです。どうぞ大きく広げて、町内産食材のレシピや活動の報告などをご覧ください。

ご協力いただいたみなさま、ありがとうございました

制作●くりやま農業女性塾 塾生 + 講師
(一財)栗山町農業振興公社 女性塾担当スタッフ



農ニュース
is Good News!

くりやま暮らし案内人
横澤さんが
お伝えします



新しくりやまスイーツ続々
無添加と地産材料にこだわった「たっぶり栗のパウンドケーキと苺のギモーブ」がカタラナ。完成度の高いおいしさに、講座後、町内でリピート購入する方が続出しています。
水野農園 栗夢プラザ、くるるの杜、フーズパライエイすきはら他で販売中
水野農園 090-7512-0775



え？たまねぎ？だー！
今年から限定的に販売開始のスマイルボール。商品を特別にご用意いただいたパグモグ相談でいち早く味わいました！まるでフルーツオニオン。
くりやま発のブランド商品として今後の展開が楽しみです！
（開発 植物育種研究所）



くりよめは、春になると農機の乗り方を学び直します（冬の間に忘れる……）
*通常販売はしていません。応相談
町内の木を町内の炭業で焼成。お問合せ先はコチラ。
ハサンベツ里山・高橋 慎
090-9520-2715
森の恵みを活かす社会・岩崎芳吉
090-6690-9445(商品化準備中)
国産木炭利用は地球環境保護を促進。

デザイン●(株)佐藤デザイン室



発行日
●平成29年3月

発行者
●一般財団法人 栗山町農業振興公社
〒069-1512
北海道夕張郡栗山町松風3丁目252番地
栗山町役場3階
tel. 0123-73-2500

栗山を知る。
農業を知る。
生活を学ぶ。
そこにあつたのは
目の前の
豊かさでした。
先輩から学ぶ
日々の楽しみ方、
味わい方。
出かけた先で
出会う栗山。
再発見する魅力。
知れば知るほど
ふつうの毎日が
おいしくなる、
そんな一年でした。

くりやま暮らし案内人 横澤美樹

くりやま農業女性塾 meets 栗産栗消

12/16 第5回	1/31 第6回	9/6 第3回	6/24 第2回	5/11 第1回
1/31 第6回	2/28 第7回	12/16 第5回	10/21 第4回	
2/28 第7回				



入塾式・恒例の『眺めるくりやま』で自己紹介 05/11

自分の住む地域について、どれだけ知っていますか？身の回りのこと、興味をもって知ろうとする機会って意外にあまりないものです。栗山町ってどんな町？写真カードを並べながら「このきれいな景色はどこ？」「こんなに色んな野菜作られてるんだ！」など、大きな地図を眺めながら津々浦々、様々なテーマで栗山を探検しました。「家と家の距離が離れているのでも寂しいと感じていたけれど、地図で見ると近くに沢山住んでいるんだと感じられた心」なんて塾生ならではの声も😊



栗山公園のBBQ 06/24

町内産の食材を使っていつもと一味違うアウトドアを楽しんだ、あおぞら料理教室。塾生の持ち寄った沢山の野菜で豊かさを実感しました。木炭も町内の炭業から調達し、栗産栗消費の非常に高いBBQとなりました。スパイスを使い下味をつけたり、カセットコンロでフライパン調理した料理をそのまま炭火で温めたり、簡単に楽しいアイデアが今後の『農家の定番、BBQ』の新風となりそうです。また、ある塾生による簡単グルメ『なすの丸ごとオイル焼き』が話題に。農家ゆえか、栗山公園のパーベキューコーナーはほとんどの塾生が初利用でまた一つ、栗山のホットスポットを体験することになったのでした。



パクモブ相談と一緒 12/16

農業が身近?? 栗山町に暮らし始めていても、人によっては農業を身近に感じる機会が限られているのかもしれない。そこで毎年楽しみにしているのが子育てママと一緒に料理教室。子どものお迎えでおなじみの仲間でも、塾生の毎日の紹介は新しき世界。農家の暮らしの第一歩かもしれない。塾生レポートの後には栗山町ならではのプログラム。逸品さらさらレッドと、新商品スマイルボールの特徴を活かせるレシピの実践です。



シェフのワザでいただく 私たちの野菜 10/21



栗山商品の開発ingを学ぶ 01/31 02/28

新商品のくりやまスイーツを試食！くりやまを盛り上げる商品について先輩のお話を聞いて学び食べて学びました。



1+2+3=6次産業

先輩チームまるん塾の方々と合同での和気あいあい楽しい町外ツアーでした。



増澤農園見学 09/06

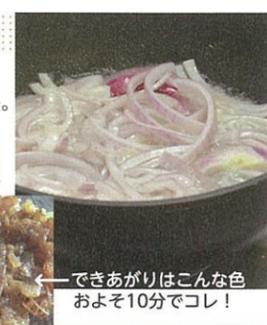
「農業に興味があっても農家でないとなかなか携わる機会がないと思うので、様々な体験を親子で学べる施設は面白い」結婚して栗山に来ることになる前のかつての自分を思い出そうような感想も飛び出したくなるの社。



味のひきだし

いろいろな料理にちょっと加えるだけでうまみup!

- さらさらレッド1個 塩、油、水…適量
- ①さらさらレッドは縦に半分に切ってから横方向に薄切りする。少し厚めで大丈夫。*ケルセチンが出やすくなります。成分が強いので目が痛くなるから薄切りはつらい~
- ②切りながらフライパンに入れていき、1個につき塩ひとつまみとまぶさるくらいの油、フライパンの底がかかるくらいの水を入れ強火にかけ、最初にざっと混ぜたら、混ぜずにひたすら待つ *混ぜると温度が下がる
- ③水分が少なくなってきて焦げそうになったら混ぜて水をさす、を繰り返す。*焦げそうになったら水で洗われて風味になりますよ
- ④茶色くなってきたら味を見て、甘くなったらできあがり。*焦げ加減を見て、強火⇒中火と火力を弱くしていく

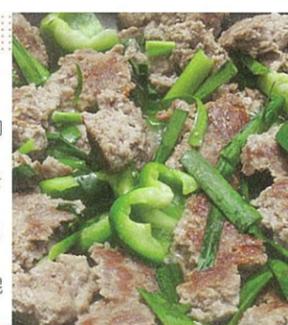


できあがりはこの色 およそ10分でコレ!

味のひきだし

塩=肉の1.2~1.5% 覚えておくと便利です!

- 肉(牛、豚、鶏、なんでも!)…適量
- 塩…肉の1.2~1.5%
- 胡椒、にんにく、ドライハーブ…適量
- オリーブオイル…適量
- *ニラ、ピーマンなどお好みで
- ①いきなりフライパンに挽肉を入れ、塩・胡椒・にんにくみじん切り・ハーブで味付けて練る
- ②水少々を加えて練る⇒こうすると焼いた時に固くならない
- ③フライパンの底に②を広げ、オリーブオイルを肉の周りに入れて火にかける。
- ④いい焼き色がついたら、切り分けながら(割りながら)ひっくり返す。
- ⑤よく焼いたら食べやすく切ったニラを入れて混ぜてできあがり。



松田真枝さんのさらさらレッドで万能ペースト

松田真枝さんのフライパンでサルシッチャ