

イモリ谷 小平集落

宇佐野

の加工品。日曜を除き毎朝、両集落の住民が運び込み、市価より2〜3割安い価格で売っている。

出品者の1か月あたりの収入は、数千円から5万円ほど。65歳以上の高齢者も参加しているが、よく売れるため、生きがいにつながる。活動が活発。農水省などが目指している。

イモリ谷は、都市部との交流活動として、春祭りなどのイベントを住民手作りで開催するなどムラづくりが



冬から春の食卓を彩ってきたいことも、そろそろお別れです。本日は初夏が旬ですが、今は、ハウス栽培でクリスマスごろが出荷の最盛期になっています。シーズン最後のお勧めは、小粒ないちごを使ったゼリー。

ミキサーを使うと楽になめらかにできるけど、私はフォークを使って、いちごをつぶすのが好き。「ぶちゅっ」と真っ赤な汁が流れ、甘い香りが広がります。この楽しさと香りを逃すのはもったいない!

いちごみるくゼリー(4人分)



①小さなボールに大きじ2杯分の水を入れ、小さじ2杯分の粉ゼラチンを振り入れて

②いちご100gはへ混ぜ、花型、ハート型などのかわいい型に流し込む。冷蔵庫で約2時間冷やし固める

③大きめのボールにお湯を張り、ゼラチンが入ったボールを浮かべ、溶かしていく(湯煎と言います)

④いちごと砂糖、練乳各100gを混ぜ、さき立ての牛乳をヨーグルトか生クリームに変えて

懐かしい味 召し上がれ



堀田貴子さん(似顔絵は大分市出身の現代作家、みゆうさん)

わくわくポイント

その一 「まだかな」と固まるのを待つ時間も大切。ゼリーを手で触れて確認しよう。でも冷蔵庫の扉を何度も開けると、遅くなるよ。

その二 型から抜くときは、両手で押さえて皿を斜めに「シュッ」と振る。「パカッ」と空気が入ってすると出てきます。この瞬間のうれしさを味わって。

その三 お母さんが作ってくれたいちごミルク。ゼリーには懐かしい味が閉じこめられています。スプーンですくうと、心の中に甘酸っぱい思いが広がります。

食育ネット 堀田貴子

食の問題わかる本

別府市3件。業種別では建 東京の投資運営会社に譲渡している。

食環境ジャーナリスト 金丸弘美さん出版

「食が危ない!」(A5変形判、120頁)を出版した。 「もし食料輸入が止まったら、卵や肉は10日に1食」 「農業を仕事にする人は日本の全人口の約4%」 「小学生の約60%がアレルギー性質を持つ」 「20代の男性の5人に1人は朝食を食べ



金丸弘美さん



出版された「フードクライシス 食が危ない!」

全職員に行革 具体案を指示

竹田市

竹田市は昨年4月の合併から1年を過ぎたのを機に、職員全員(515人)に効果的な行政改革の施策を提案するよう指示した。

▽行政サービスの向上と

簡素・効率化▽組織、機構の見直し―などについて具体的な案を募っている。

提案は6月9日締め切りとしており、担当部局が、実効性の高いものを提案改善委員会に諮り、実施に移す。

また、市役所本庁玄関脇の「目安箱」で、市民からの提案も受け付けている。

OITA NEWS

読売新聞の購読は読売センターへ

県南	読売会	(538)	1076	佐伯	20	5158
大分	中央	(537)	7272	中津	(22)	0492
大分	分中	(538)	7780	別府	(23)	6165
大分	大分	(543)	4433	大分	(25)	2578
大分	大分	(549)	7680	大分	(22)	5668
大分	大分	(551)	3351	大分	(38)	4227
大分	大分	(520)	1708	大分	(32)	4162

金丸さんは、佐野市出身。この10年間 食材、環境問題など

市況	大分	別府	中津	品目	日田	佐伯	竹田
▲	89	11	▲	80	30	▲	74
	188	21	▲	140	40	▲	21
	525	53	▲	400	30	▲	105
	126	53	▲	150	30	▲	53
	189	42	▲	250	20	▲	140
	336	21	▲	300	40	▲	150
	2100	158	▲	500	40	▲	300
	123	11	▲	90	10	▲	50