

女性農業者による農業の魅力あふれる体験講座を開催します! 参加者大募集

新型コロナウイルス感染症拡大の影響で2年連続実施が見送られた「女性農業者による農業の魅力あふれる体験講座」を、ついに開催します! 大分県のウーマンメイク(株)平山亜美氏の講演の他、鹿児島県農村女性リーダーネットワークの女性農業者による「農業の魅力」を伝える7つのワークショップを実施します!!

女性農業者が体験を交えて農業の魅力を楽しく伝えます!

【日時】令和4年8月3日(水)
 13:00~15:30(受付12:30~)
 【会場】アートホテル鹿児島(鹿児島市鴨池新町22-1)

○ 講演 13:10~14:10

「女性の感性や知恵で農業を女性が輝くステージに」
 ウーマンメイク株式会社 代表取締役 平山亜美氏

女性スタッフのみの農業法人(大分県国東市)で、オリジナルのリーフレタス「やさいまま」を水耕ハウス栽培で生産。作業軽減化、フレキシブル(柔軟)な勤務体系など女性が取り組みやすい農業のスタイルを確立



○ ワークショップ 14:30~15:30

【対象】農業に関心のある学生, 就農を考えている方, 若手農業者など

★募集人数(先着)
 ワークショップ 70名
 全体 100名



HPアドレス



★申込締切 参加には事前申込が必要です。

締切 令和4年7月13日(水)





※定員に満たない場合は、追加募集します。
 (県ホームページでお知らせします。)
 追加締切予定 令和4年7月21日(木)

★申込方法 申し込みフォーム(右のQRコード)にてお申し込みください。



申し込みフォーム
 アドレス

ワークショップ名(内容)

- 1 マクラメ編みでサワーポメロハンギングづくり
 (いちき串木野村特産サワーポメロ紹介、簡単にできてサワーポメロも飾れるハンギングづくりを体験)
- 2 香り豊かなほうじ茶づくり
 (南九州市のお茶生産農家が手軽にできるほうじ茶づくり体験や効能を紹介) 
- 3 出汁あてクイズ(出汁の味覚体験)
 (野菜やかつおなど様々な出汁の味の違いや奥深さ、塩分との関係など体験を交えて紹介)
- 4 ドライフラワー&プリザーブドフラワーを使ったハーバリウムづくり
 (川薩地区の生産農家が作ったドライフラワーやプリザーブドフラワーなどを使用)
- 5 「出水地域の美味しいみかん」を体験しよう!
 (みかんの楽しみ方やトレンドを紹介、みかんアイ스티ーの試飲など) 
- 6 畜産女性の視点で鹿児島黒牛の情報発信!
 (始♥LOVE和牛女子による畜産女性が伝えたい牛肉情報、レシピなどを紹介) 
- 7 さわってみよう!お米の変身
 (米どころ伊佐地区の女性農業者がお米について体験を交えて紹介) 

【問合せ先】鹿児島県農政部経営技術課

〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号

TEL:099-286-3148 FAX:099-286-5593

Email:fukyu@pref.kagoshima.lg.jp

担当課:経営技術課



「6月1日は「牛乳の日」、6月は「牛乳月間」です

2001年、国連食糧農業機関(FAO)は、6月1日を「世界牛乳の日(World Milk Day)」と決めました。日本でも、2008年から酪農乳業団体が毎年6月1日を「牛乳の日」、また、6月を「牛乳月間」としています。



牛乳の栄養と働き

- ★ カルシウム、タンパク質、ビタミンなどがバランスよく含まれています
- ★ その他、以下のような健康力UPの働きがあります

骨の健康を守る！

牛乳は骨を丈夫にするカルシウムを多く含んでいます。カルシウムには、イライラや不安、緊張などをやわらげる効果があります。



ウイルスの侵入を抑える！

牛乳に含まれるタンパク質(免疫グロブリン等)とオリゴ糖は、ウイルス等が体内へ侵入するのを防いでくれます。



便秘の解消をサポート！

牛乳に含まれるオリゴ糖は、腸内バランスを整えるビフィズス菌の栄養源となり、ビフィズス菌が増えると便秘の解消に役立ちます。



高血圧の改善に貢献！

牛乳タンパク質のカゼインが分解されてできるペプチドには高血圧を予防する成分が多く発見されています。



「父の日に牛乳を贈ろうキャンペーン」知事表敬訪問！

県酪農協と酪農家のみなさんが6月1日に知事を訪問し、県産牛乳の消費拡大PRを行いました。

ぜひ、健康維持に向けて牛乳やヨーグルトなどの乳製品の一層の消費拡大をお願いします。



担当課：畜産課

茶飯で食べる♪

夏野菜スタミナソテーカレー

かごしまの食材を使った地産地消料理
(ハウス(株)食品からの情報提供です)

ハウス食品株式会社では、カレーシーズンの夏に「地産地消」の夏野菜カレーを提案しています。この夏は、「かごしま茶」と夏野菜、鹿児島黒豚のオールかごしまカレーを発案！「茶飯」の爽やかな風味が夏野菜のうまみを引き立てます。是非ご家庭でもお試しください。



【材料(6皿分)】

バーモントカレー中辛……………1/2箱
県産豚肉(ロース)薄切り……………300g
特選本香り生にんにく……………小さじ1/3
特選本香り生しょうが……………小さじ1/3
玉ねぎ……………中1個 ゴーヤ……………1/2本
オクラ……………6本 トマト……………小2個
ごぼう(サラダごぼう)……………1/2本(100g)
--<茶飯>-----
米 3合, 緑茶(かごしま茶)5g, 塩1/3

- ①(茶飯)米は洗って浸水させ、炊飯器で通常の水加減で、緑茶・塩を加えて軽く混ぜ炊く。炊き上がったら、全体を混ぜる。
- ②豚肉は大きめの一口大に切り、にんにく、しょうがをもみ込む。玉ねぎは縦4等分に切り、繊維を断つように1cm幅に切る。
- ③ゴーヤは5mm幅の輪切りにし、わたと種を取る。オクラは縦半分にする。ごぼうは斜め薄切りにする。トマトは横に6等分の輪切りにする。
- ④大きめのフライパンにサラダ油(大さじ1)を熱し、②の玉ねぎを炒め、すき通ったら②の豚肉を入れ、肉の色が変わるまで炒める。
- ⑤水(600ml)を加えて沸騰したらあくを取り、弱火～中火で具材が柔らかくなるまで約5分煮込む。
- ⑥別のフライパンにサラダ油(大さじ3)を熱し、③のゴーヤ、オクラ、ごぼうを弱火～中火で火が通るまで焼き、焼き目をつけ取り出す。トマトもさっと両面焼く。
- ⑦⑤のフライパンの火を止め、ルウを割り入れて溶かし、再び弱火で時々かき混ぜながらとろみがつくまで約5分煮込む。
- ⑧皿に①の茶飯を盛り、⑥のゴーヤ、オクラ、ごぼう、トマトをのせて飾り、⑦のカレーをかける。

ポイント!!

お茶をパックなどに詰め一緒に煮込むと風味がアップします

栄養価(1皿分) エネルギー581kcal,
たんぱく質17.8g, 脂質21.6g, 炭水化物75.5g,食塩相当量2.5g

情報提供：ハウス食品(株)