

食の伝承

身近な野菜をおいしい保存食に



丸森町農業委員会（農業委員11名、うち女性2名）では、女性農業委員活動として、8月2日に丸森町まちづくりセンターを会場に、27名の女性が参加して「青じその塩漬け作り講習会」を開催した。

これは、昨年から独自の活動として、農業者の健全な身体を支えてきた「食」の伝承をテーマに取り組んでいるもので、去年は発酵食品、今年は保存食品としたもの。

参加者は各家庭から持ち寄った青じその葉を、講師の大槻利子委員、石田真利子委員の指導のもと、手際よく調理していた。

大槻委員は「青じそを塩漬けすることで、長く食卓で楽しめる保存食材になるので、ぜひ家庭でも作って食べて欲しい」と話す。

参加者からは「簡単に出来て、色も鮮やかで、これからもっと栽培してみよう」とか、「たくさん採れるので食べきれずに困っていたから丁度良かった」と好評だった。

石田委員は「講習会の参加者が、紹介した野菜を栽培してみようと思えるように内容を工夫しています。

その結果、少しでも栽培面積が増え、遊休農地の解消にも繋がればと期待しています」と語る。

今冬には、第2弾として冬野菜を題材にした講習会を開催する予定だ。

