

しいたけのアレンジレシピ

しいたけのチーズ焼



【材料】

しいたけ、とろけるチーズ、醤油

【作り方】

- ①しいたけの軸を切り醤油を数滴たらす
- ②軸は縦にさいておきます
- ③さいた軸ととろけるチーズをのせてオーブントースターで5分焼く

しいたけのマヨ炒め



【材料】

しいたけ、マヨネーズ、一味（お好みで）

【作り方】

- ①しいたけの石づきを落とす
- ②食べやすい大きさに手でさく※縦向きにさくのがポイント!
- ③フライパンにマヨネーズをいれ、しいたけを炒める。一味（お好みで）※油をひかないのがポイント!

しいたけの炊き込みご飯



【材料】

しいたけ、炊き込みご飯※普段の炊き込みでOK

【作り方】

- ①生しいたけ（石づきを取って薄切り）にする
- ②ボールにめんつゆ（醤油でもOK）に浸す
- ③いつもの炊き込みご飯が炊けたら②のしいたけを炊飯器に入れて10分程度蒸す



全国農業新聞を購読してみませんか!

農業の最新情報を提供

週刊(毎週金曜日発行) 月700円
(送料、消費税込)

*お申し込みは

農業委員会事務局または、
地元の農業委員・推進委員
まで

編集後記

令和3年度は新型コロナウイルスの流行による自粛を余儀なくされた一年となりました。アルファ株から始まって、ベータ株、デルタ株、今年に入ってからオミクロン株の急激な感染拡大の猛威の為、多くのイベントの中止と自粛飲食店の営業規制をはじめ観光業、更に農業にも悪い影響を与え、経済の低迷等、国民生活に暗い影をおとしました。

そのなかで、これからの豊岡の農業を担っていく若手農業者と農業委員会とのワークショップ研修を初めて開催する事ができ、次世代との意見を交える有意義な場を持つこととなりました。

農業者の高齢化と遊休農地の拡大が懸念されるなか、企業と連携して農業と再生可能エネルギーの活用を図る耕作放棄地解消などの取り組みと若手農業者支援を充実する事によって、豊岡の農業の発展と今後のみなさんの活躍を期待してやみません。

(編集委員長 井谷 勝彦)



農委だより第51号は私たちが担当しました。

後列左から 森田委員、中島委員、石橋委員、栗原委員
前列左から 大谷委員、井谷委員、原委員