

## 1/18 ホテル日航ノースランド帯広での1枚



女性部の料理講習会に部員28名が参加しました。「地場産野菜を使った料理」と題した講習で「鶏ムネ肉のボイルドハム」、「大正金時豆と長芋入りミートパイ」「南瓜のムース」の作り方を教わりました。

# 「あぐり王国北海道NEXT」で JA木野のカリフラワーが紹介されました!

7月12日、JAグループ北海道提供のテレビ番組「あぐり王国北海道NEXT」(HBC北海道放送 毎週土曜日17:00~17:30放送)の収録があり、タレントの森崎博之さん、アナウンサーの森結有花さんが、あぐりっこの子どもたちと一緒に旭の中井信人さんの圃場を訪れました。

カリフラワーの白さを保つための苦勞や、収穫の大変さを知り、あぐりっこたちはとても感心している様子でした。森崎さんがカリフラワーを生そのままちぎって、まるでポップコーンのようにポリポリと美味しそうに食べる様子を見て、現場は笑いに包まれていました。

その後はハピオに移動し、当農協の女性部員が作ったカリフラワー料理を一緒に食べました。ここでも森崎さんの軽快なトークが続き、収録終わりまで笑いが絶えることはありませんでした。





12/3

## 十勝川温泉第一ホテルでの1枚。



女性部料理講習会に部員23名が参加し、地場産野菜を使った料理として「蟹の飛竜頭(がんもどき)銀鮓忍び生姜」、「カボチャの茶碗蒸し鶏そぼろ鮓」の作り方を教わりました。講習終了後は、教わった料理の他にホテル特製のメニューを追加し、ランチを楽しみました。