

えちご三四郎 便り

ようやくこの辺りの田畑に積もっていた雪も融け、草花も少しづつ目につくようになり、春の訪れを感じられるようになりました。冬に飛来した白鳥もいつの間にかまた遠くへ飛び立っていったようです。

4月は入園・入学、新学期、新年度など始まりの時期でもありますが、雪深い新潟の冬を越えた農家も動き出します。まるで冬眠していた熊のようですが…笑。ビニールハウスの準備や農作物の種蒔きが始まっています。夏や秋の美味しい作物を収穫するための大切なスタートです！

三条市（旧下田村）の風景



トウモロコシと枝豆の芽も出てきました！（4/5 撮影）



【いいね！】「有限会社えちご三四郎」Facebookページ
今後フェイスブックでも、この地域の生の情報、農家レシピ等を
発信していきますので「いいね！」をお待ちしています♪

「えちご三四郎」で検索してホームページから
<http://nouka346.com/>

「関係人口」増やしたいなあ

この前、宮崎県小林市が地域PRの為に作った動画が話題に上がりました。テレビ番組でも取り上げられていて、そこで出てきた「関係人口」という聞き慣れない言葉。今までは、外からの移住者を増やして地方創生に繋げようという考え方が通例で、自治体も力を入れていますが、なかなか移住者が増えない現状があるようです。「関係人口」はもう少しハードルを下げて、移住せずに地元から離れて暮らしていても、何らかの形（例えば、教育、ふるさと納税、災害時等々）で協力やサポートをしてくれる人々のことを指すようです。私たちの地域も過疎化に悩んでいます。この話を聞いた時「関係人口」増やしたいなあと率直に思いました。

小林市のPR動画・・・小林市と関係作りたくなります。笑



宮崎県小林市のPR動画「ンダモシタン小林」と「サバイバル下校」

農家の食事 簡単レシピ 【春感じる ふきみそ】



■材料

- ・ふきのとう 10個
- ・サラダ 大きじ1

【A】

- ・味噌 大きじ2
- ・砂糖 大きじ2
- ・みりん 大きじ1
- ・お酒 大きじ1

【作り方】

①ふきのとうは汚れを落とし、お湯でさっと茹でる。茹であがったら水気を取ってみじん切りにする。

②フライパンにサラダ油を入れ、みじん切りにしたふきのとうを炒める。しんなりしたら、事前に混ぜ合わせた【A】を加える。

③ふきのとうと【A】がしっかり混ざり合ったら完成。
※焦げないように注意