

えちご三四郎 便り

山間部の農業で困っていることの 하나가鳥獣被害です。サル、イノシシ、シカ、たぬき、きつね等々の多くの野生生物が生息していて、当農場でも昨年、枝豆やキャベツなどが被害に遭い、大きな損害を受けました。最近全国的にもこういった被害が拡大し、都市や平野部でも発生しています。地域の過疎化や猟師の減少、温暖化や暖冬による鳥獣個体数の増加、飼育放棄による野生化など原因はいくつかあるようですが、人間自ら原因を作っているケースもあります。これから野生動物との向き合い方をもっと真剣に考えなければなりません。しかし、野生動物との「敵対」ではなく「共存」という選択を模索しながら農業を維持・発展させていきたいものです。

三条市（旧下田村）の風景



この時期も餌を求めて…動物も生きる為に必死です

阿部首相夫人と壇蜜さんが農業談義

1月17日発刊の日本農業新聞で、阿部首相夫人安倍昭恵さんと壇蜜さんの対談記事が掲載されていました。一見農業とは縁遠い感じを受ける異色な2人が、農業の未来について対談をしています。阿部首相夫人は、首相の地元山口県の農家さんとの交流や東日本大震災をきっかけに、現在はご自分で農地を借りて有機農業をされているそうです。片や壇蜜さんは秋田県の農山村出身で農業にとっても関心が高いとのこと、とても興味深く読ませて頂きました。

Yahoo!ニュースにも掲載されていたので、ご関心のある方は、ぜひ検索して読んでみて下さい。



(日本農業新聞より)

農家の食事 簡単レシピ 【キッチンで鶏の燻製】

【材料】

鶏の手羽元
(モモ、ムネ、ささみも
美味しいです)

- ・塩
- ・コショウ
- ・りんごのチップ (無ければサク
ラのチップでも美味しいです)

【作り方】

- ①鶏肉に塩コショウを少し強めに振って、キッチンペーパーで包み、10分くらいして水分をよく拭き取る。
- ②フライパンにアルミホイル、チップ、アルミホイル、金網(フライパンに入るサイズ)、鶏肉と置いて蓋をする。
- ③強火にして、煙が出てきたら中火で約10分。火を止め蓋を開けずそのまま5分程度で、出来上がり。



「有限会社えちご三四郎」Facebookページ 【いいね!】
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♪

⇒ <https://www.facebook.com/echigo346/>