# Htto

昨年秋、募集した「みなみのキャラ弁募 集」にたくさんのご応募をいただきありが とうございました。厳正な審査の

もと選ばれた優秀賞とそ の他の受賞作をご紹介し ます。













さんへ足を運んでみてはいかかで

ない方も、この機会に近くの花品

てきております。

普段花を買われ

だわらず、

いろんな種類の花で、

た。近年ではカーネー

ーションにこ

ネーションを贈る習慣ができまし

配ったことから、母の日にカ

が亡き母の為にカ

ションを

られるようになったのかは、

そもそも、なぜ母の日に花が贈

リカ人の少女アンナ・ジャ

エレガントなフラワーブーケやア

レンジメントを贈られる方も増え



JAそらち南コミュニティ情報誌/UNIQLI Vol 007 2013年4月28日 発行 そらち南農業協同組合 北海道夕張郡栗山町中央3丁目104 TEL 0123-72-1313 FAX 0123-72-3364 http://www.ja-sorachiminami.or.jp

JAそらち南発 コミュニティー情報誌



は、定番の花が第1位という結果

になっております。

れてうれしい母の日のプレゼント

るアンケー

トではもらう側が贈ら

をと考えるかもしれませんが、

『花』を贈りま-なりますが、一体何を贈ったら喜 んでもらえるだろうと悩む方も多 いのではないでしょうか。 今年の母の日は、5月12日』に 贈る側としては、花以外のもの よう

丹精込めて大切 に作っています♪

種や苗を購入し畑に定植します。天候に合わせて灌水 やビニールハウスの開け閉めなどを行います。病気の 発生や病害虫が見えたら防除等も行います。その後開 花したら収穫します。品目によっては蕾の状態で収穫す るものもあります。

定植時期・天候・気温・品種などその時の条件によって 栽培管理もかなり変わってきます。この管理は経験や 専門的な知識が無いと出来ません。又、収穫するタイ ミングについても消費者に届く段階で最高の咲き具合 になるように調整しています。

.....

- ●毎日水の取り換えをする→そのままの水で放置する と段々汚れてくるので病気の原因になります。
- ●こまめに茎を斜めに切る→茎から 水を吸い上げますが、時間が経過す ると茎の切り口が汚れなどで詰まっ てきます。こまめに切ることで水を吸 いやすくさせることができます。又、 斜めに切ることで水と接する面積が 多くなるのでより多くの水を吸い上 げる事が出来るようになります。

●直射日光ではない涼しい場所に置く。



Sorachiminami

いろんな花を組み合わせて一つの作品を作るフラワー アレンジメントがあります。一見すると難しそうですが、 やってみると意外と簡単で楽しくできます。好きな花 で作るもよし、彩り豊かに仕上げてみるのもよし、花と 合わせてアレンジ用の資材も花屋さんにありますので 一度試してみてはいかかでしょうか?



## 

みんな 知ってた?



母の日

カーネーション バラ、カスミ草 赤やピンクの花が おすすめ

トルコギキョウ りんどう、ユリ 紫色や赤などが

スイートピー

りんどう スターチス アスターなど

ひまわり

ラナンキュラス

など

小さいうちから花とふれあい、花を身近に感じてもら うことと、花を美しいと思う心を育てる事を目的に、当



JA内の花き生産 組合にて毎年1回 栗山町・由仁町の 小学校で札幌花 き市場、花屋さん などに協力しても らって花育を実施 しています。



### JA Sorachiminami Flower Catalogue









の日のプレゼントとして有名な花です。 幅広く使われることが多い花です。 出荷期間▶8月 (当産地ではお盆がメインです)



道内作付量1位であり、婚礼をメインに最近では仏花としても使われています。 出荷期間 6月~11月

ひまわり



青い花の代表品目です。色々なタイプの花があり、添え花や葬儀などで使われます。 出荷期間 > 4月~11月





ユリ 1輪の豪華さが魅力です。葬儀から婚礼まで存在感がある花です。 出荷期間▶4月~11月



婚礼のメインといえばこれ!!贈答用にもかなり定評があります。 出荷期間▶4月~11月

婚礼のメインといえばこれ!!贈答用にもかなり定評があります。 出荷期間▶4月~11月



ラナンキュラス 冬から春にかけて出荷される花で大変日持ちが良いです。可愛らしい花と色の 豊富さが特徴です。 出荷期間▶12月~4月





アスター







カスミ草 添え花として有名な花。匂いに特徴があります。 出荷期間▶5月~10月



## ほうとう風具だくさんスープ



-		ペハ			
	材料				
	かぼちゃ	150g	A	酒 大さじ	-
		60g		塩 小さじ1/	
	シメジ	100g(1/8y2)	B	絹ごし豆腐 1/4(100)	
	白菜	2枚		薄力粉 1/2カップ	7
	鶏もも肉	1/2枚		片栗粉 1/2カップ	7
	だし汁	4カップ		味噌 適	i
200				細えギー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	į

- ●かぼちゃは一口大に切り、ごぼうはささがきにして水に3分放す。シメジはいしづきを取ってほぐし、白菜はざく切りにし、鶏もも肉は一口大に切
- ②鍋にAを煮立てて鶏肉、ごぼう、白菜、シメジを加える。5~10分したら、かばちゃを加える。
  ③Bを混ぜて豆腐すいとんの種を作り、スプーン2
- 一□大にすくって②の鍋に落とす。すいとん が浮き上がってきて火が通ったら、しょうゆ大さ じ1を加えて小口切りにした細ネギをちらす。 【空知南東部地区女性農業者グループ[このゆびとまれ]】

### RECIPE 竹の子おこわ



竹の子(根曲がり竹) 10本 干ししいたけ 10個	(昆布、かつお
ひじき 10g	みりん
にんじん (中)1本 ごぼう (細)2本	塩
●大きめの鍋に油を入れる。	油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
に野菜や他の材料も	

- 炒める。次 回ったら、 一番だし汁としいたけのもどし汁を入れる。材料が見え隠れする程度が目安です。
- ②調味料を入れて煮込む。味を調え、なじんだら、水切りしたもち米を入れ、煮汁をもち 米に吸わせる。 ③汁気がなくなったら、蒸し器でふかす。20
- ~30分位ふかしたら味見し、好みの硬さに調整する。 ②もち米は30分以上うるかし、笊にあけて水気を切っておく。鶏肉は細切りとし、野菜
- は大きさを揃えて刻む。 【由仁町:新屋 礼子】