



↑特産品を新たな発想で調理する講師

★ 名 プロに学ぶ初めての料理 物料理の開発に期待

料理のプロから地元の特産品を使った新メニューを伝授してもらおうと3月19日、長島町農林水産物処理加工施設で「プロに学ぶ初めてのジャガイモ料理セミナー」が開かれました。

長島町観光協会（磯永秀生会長）が主催したこの企画には、町内から約30人が参加しました。イギリスやフランス、スイス、グアムなどの海外やホテルの総料理長として活躍された吉田弘氏が、ジャガイモに溶けたチーズをからめるクラレットやブリのカルパッチョ、ヒオウギ貝とバター、トマト、白ワインを混ぜ合わせた炒め物など、本町の食材を使用した目新しい料理を披露しました。

このセミナーで学んだ知識を生かし、参加者が長島の名物料理を開発されることに期待したいです。

↓長年、雑草が生い茂っていた農地の草払い



★ 耕 農業委員が荒廃農地の草払い 作放棄地の解消を

長島町農業委員会では、このほど耕作放棄地の解消対策として荒廃農地の草払いを実施しました。

この取り組みは補助事業（担い手アクションサポート事業）を活用したもので、長年の耕作放棄により雑木や雑草が生い茂る原野となっていた土地を、所有者の同意を得て整地しました。この土地は農地として利用可能な状態まで回復しました。

今後も、耕作放棄地の解消のために継続して指導を進めていきます。農地の貸付を希望される方は農業委員会へ相談してください。

★ 柑 マンダリンフェスタ 2008 橘栽培の将来展望を探る

マンダリンフェスタ講演会 2008 が3月25日、長島町開発総合センターでありました。

「明日のミカン産業を語る」をテーマに開かれたこの講演会。千葉大学環境健康フィールド科学センター客員教授の広瀬和榮氏と農業開発総合センター果樹部栽培研究室主任研究員の野間誠氏が、「柑橘栽培の将来展望」や「ミカンの商品性向上と安定生産技術」について講話しました。受講者は講師の技術を習得しようと熱心に耳を傾けていました。



↑講師の話に耳を傾ける参加者