



阿蘇の新しい特産品として期待！ 珍しい白いイチゴ「あその小雪」が品種登録認定！



「将来は農家としてこのイチゴを育てたい」と夢を語ってくれた今村さん。



阿蘇清峰高校の生物科学科が、4年がかりで品種開発に取り組んだイチゴが2月10日、農林水産省から品種登録の認定を受けました。品種名は「あその小雪」。

イチゴ農家の経営が厳しくなる中、自分たちの力で品種を開発し、魅力あるイチゴで阿蘇市の農業を盛り上げたいと、4年前から開発を続けました。

この『あその小雪』は、名前のお通り真っ白な色をしており、酸味が全くなく普通のイチゴに比べ甘いのが特徴です。

開発に携わった今村樹起さん（2年）は、「先輩たちと作ってきたイチゴが登録されて嬉しい。このイチゴを全国に広めていきたい」と、今後は賛同いただいた農家と共に、阿蘇の特産品として売り出していくとのこと。



地産地消クッキング

～食生活改善推進員協議会～



阿蘇かやくめし

作り方

- ① 米は洗って、30分程水切りしておく。だしは、昆布とかつお節でとっておく。
- ② ゴボウはささがきにし、水にさらしてアク抜きをする。
ニンジンも3cm長さの千切りにする。干シイタケは水で戻して千切りにする。
- ③ 糸こんにゃくは下茹でして3cm長さに切る。油揚げは熱湯をかけて千切りにする。ちくわは縦3～4つ割りし、薄切りする。
- ④ 炊飯器に、米、だし汁、②、③の具、調味料を入れ、混ぜ合わせたら普通に炊く。
- ⑤ 炊き上がったら、切った三つ葉を散らす。

材料（米3合分）

- | | |
|--------------------|-------------------|
| ●米 …………… 3合 | ●油揚げ …………… 30g |
| ●だし汁 …………… 3カップ | ●ちくわ …………… 50g |
| ●ゴボウ …………… 50g | ●三つ葉 …………… 10g |
| ●ニンジン …………… 50g | 調味料 |
| ●干シイタケ …………… 3枚 | （●しょうゆ …………… 大さじ4 |
| ●糸こんにゃく …………… 100g | ●塩 …………… 小さじ1/2 |
| | ●酒 …………… 大さじ2 |



エネルギー：194kcal カルシウム：26mg
たんぱく質：4.8g 塩分：1.5g
脂質：1.6g

※出来上がりを10人で分けた場合の1人分

〈食改より一言〉

地区のお祭りなど行事があれば用意される伝承料理です。ちくわが鶏肉になることもあります。

まちの
元気印



ゆうすけ

山口 裕亮 さん (24) 分1区
水土里ネット一の宮 勤務

- 〔趣味〕 車いじり
〔阿蘇の好きなところ〕 自然豊かなところ
〔阿蘇市への要望〕 若者が遊べる場所がほしい
〔好きな女性のタイプ〕 元気のいい人、車好きな人
〔好きな言葉〕 鶏口牛後

さわやか フレッシュマン



- Q. 仕事の内容
- ・土地改良施設の維持管理業務
 - ・環境保全活動
- Q. 仕事で、日頃から心がけていること
- 途中で投げ出さない