

私が先生 あなたも先生

Point!

レタスの巻き終わりを
しっかり留める事と、
焦げやすいため中温で揚げる事が
ポイントです。
また、温度が下がらないよう
一度にたくさん入れずに
揚げましょう。



今月の先生

田中ナオ子さん

遠野市土淵町在住。得意料理は天ぷら・おふかし・熊本県の郷土菓子「いきなり団子」。料理全般を指導している。女性部とおのよつば地域支部土淵支部にも所属している。



お好みレタス巻

材 料 (4人分)

- レタス 1玉
- 豚肉(しゃぶしゃぶ用) ... 4枚
- 魚肉ソーセージ...小4本
- 蒸しパンミックス 50g
- プロセスチーズ...小4本
- 豆腐 1/2丁
- ジャガイモ 1/2個
- パン粉 適量
- ニンジン 1/2本
- 揚げ油(サラダ油) 適量
- 梅肉または味噌 少々

作り方

- 1 レタスの葉を茹でて冷水にさらし、水気を切る。
- 2 ①をそれぞれ直径1cm位の棒状に切り、ジャガイモとニンジンに固めに茹でる。
- 3 蒸しパンミックスに豆腐を入れて混ぜ合わせ、衣を作る。(固い時は水を加える)
- 4 ②や豚肉を①で巻く。(豚肉には梅肉または味噌を塗る)
- 5 ④に蒸しパンミックス(分量外)をまぶし、③の衣とパン粉をつけてから中温で揚げる。

あなたも先生になりませんか?

JAでは、「生活福祉活動リーダー」を随時募集しております。あなたの知識や技術を地域の方々に伝えてみませんか?詳しくは、お問い合わせください。

- お問い合わせ 企画部組織広報課
☎0198-29-4011

「生活福祉活動リーダー」とは?

JAでは、生活の知恵や伝承技術、芸術文化活動や健康増進に関わる活動の指導などを行っている方を「生活福祉活動リーダー」として委嘱しています。「生活福祉活動リーダー」には料理のほか、家庭菜園や体操、レクリエーション、生け花など幅広い知識・技術を持った約110人が登録。研修会や講習会などで講師を務めています。農家組合や青年部、女性部などの組合員組織が「生活福祉活動リーダー」を活用して研修などを行う場合、講師料はJAが負担し、皆さまの地域のくらしの活動をサポートします。

裏 表紙の新コーナー「私が先生あなたも先生」はいかがでしょうか?このコーナーを含め、「ぼらーの花巻」は組合員皆さんの力で創り上げられています。組合員は読者でもあり、制作者でもある。それが、JAの広報誌らしさだろう。そんな広報誌を目指して、今年も「ぼらーの花巻」を創り上げていく。

「佐藤」

新 元号に馴染めず、ついっぴい平成と書きそうになってしまいます。その平成最後の日曜日に、友人の結婚式に参列してきました。披露宴では、北上の鬼剣舞が披露され、郷土芸能の勇壮な舞に圧倒されました。岩手の誇る文化を再確認できたのと同時に友人の幸せそうな姿を目に焼き付けることができ素敵な1日となりました。

「木村」

4 月に新入職員として入組しました安達です。先輩方からご指導をいただきながら「自ら学び今できることを最大限に行う」ことを、信念として日々です。これから多くの取材先に足を運び、先輩方の背中を追いかけて素晴らしい広報マンとして成長できるように頑張ります。宜しくお願いします。

「安達」



編集後記

From Editor's

