

徳之島の郷土料理伝承活動を開催



9/14「ミキ」づくり



10/21「笹まき」づくり

農業普及課では、各町・JA等と連携し、徳之島の食育・地産地消を推進しています。その活動の一環として今年度は郷土料理を伝承する活動を実施しましたのでご紹介します。

「ミキ」は、残りご飯でもできますが、米を粥状に炊き、50℃くらいまで冷ましてから、生のサツマイモの皮を剥き、すりおろして粥に加え、よく混ぜてから清潔な瓶などに移し、常温で2、3日おくことができあがります。また、「笹まき」は、餅米を笹（ダチクの葉）でくるみ、アダンの茎から取り出した繊維で結んだ後、茹でて作ります。どちらも最近では家庭で作る機会が少なくなっているようです。

身近にあるもので作れますので、是非お子さんたちと一緒に作ってみてください（作り方の詳細は農業普及課までお問い合わせください）。

青年農業士認定



木場 悠将 氏（徳之島町）

農業技術・経営に関する一定の研修を修了し、さとうきびの機械化体系に関するプロジェクト活動で成果を上げたことにより認定されました。

農山漁村女性活動 功労者表彰



迫田 徳子 氏（伊仙町）

指導農業士、女性農業経営士、伊仙町担い手女性グループふぁーみんぐ等で若手育成に長年貢献されたことにより表彰されました。

あまみ地域づくり 褒賞



子宝島の朋友

代表 直島悦子氏（徳之島町）
生活研究グループ活動で培った技術を活かし加工組織を立ち上げ、ナリ味噌、ばれいしょ味噌を商品化したことにより表彰されました。