

みんなの声

このコーナーでは、皆さんからお寄せいただいた「町への手紙」の一部とその回答を掲載します。なお、スペースの関係で質問の内容は一部簡略化させていただきます。

問 食の安全と町の農産物について

現在、食について様々な問題が生じております。町では農産物に対して1千万円近い予算を計上していますが、農産物直売所についてパンフレットなどでPRしたり、明和の農産物を定期的または無作為抽出で検査し、安全性をアピールして、他県からも買ってくる人がいるような状態にできれば良いのではないのでしょうか。

(矢島・男性)

答 農産物の信頼を高め ていくため、野菜残留農薬の自主検査を行っていきます。

食の安全に関することが、農薬取締法が改正され今年3月に施行されました。消費者の信頼を取り戻し、安

心・安全な農産物を供給するため、農協を中心に「生産履歴記帳運動」に取り組んでいます。誰がどのように栽培したかがわかるよう情報開示を行い、農産物の信頼を高めていくことが目的です。また、その裏付けとして、野菜残留農薬の自主検査に約1千万円の事業費を計上しました。館

林市、明和町、館林市農協、それに生産者団体がそれぞれ応分の負担をし実施していきます。

また、町では平成14年1月から、学校給食の食材として地元産農産物を積極的に取り入れ、5品目を館林農協から納入しています。

農産物直売所は、町が新築し平成9年10月に開店しました。運営は全て有志で行っており、出荷者は登録をし、農産物の信頼性を保持するため、名前・品名・金額を記入して販売しています。売りに上



農産物直売所

(経済課)

げの10%を運営資金に充てています。開店時間は、毎週水・土曜日の午後0時30分から午後1時30分までです。地元のかたがたが開店時間前から並んで待つていてくれる人も多く、地元のかたがたに喜んでいただいております。町の公共機関に直売所の開店日時を記入したパンフレットを掲示しています。また、食の安全という面では、農薬法の講習にも積極的に参加し勉強しています。なお、出荷者が少ないので、出荷してくれる方を募集しています。

今後とも、食の安全には十分注意して行きたいと思っております。

「ゴーヤチャンプルー」

(写真右の1品)

材料 (4人分)

- ゴーヤ..... 1/2本
- 卵..... 2個
- 木綿豆腐..... 1/2丁
- 豚薄切り肉..... 100g
- 長ねぎ..... 1/3本
- 酒..... 大さじ1
- 塩..... 小さじ1/3強
- こしょう..... 少々
- ごま油..... 適宜
- サラダ油..... 適宜

今回のお料理は・・・

今回の料理はフレッシュグルメ教室の資料です。これは9月17日(水)にオフトークの自主番組でも放送されます。



レシピ

ゴーヤの種とわたを取り、5ミリ厚にスライスし、塩でもんでから水洗いする。
豆腐を水切りしておく。
卵に塩少々を加え炒り卵を作っておく。
豚肉を細切り、長ねぎは薄切りにする。
長ねぎをごま油で炒め、肉とゴーヤ、そして豆腐を手でくずしながら加えて炒める。
酒、塩、こしょうで調味し、炒り卵をあわせる。

おすすめポイント!

- ・下ごしらえでゴーヤの苦みが取れるので、誰にでも食べられます。

