



当選者代表の大隅美津子さん

グリーン春号お楽しみクイズの答え・当選者

当選者

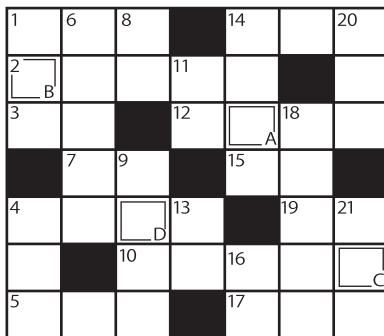
今回も多数の応募があり、その中から抽選で左記の5名の方に豪華賞品が贈られました。

大隅美津子 さん
石井さち子 さん
植村 伶 さん
土屋 宣子 さん
御山 俊一 さん

この当選おめでとうございます。

表(あて先)

郵便はがき
〒276-0046
JA八千代市
総務課
「お楽しみクイズ」係



タテのカギ

- 暑い日には冷奴にするおいしい
- クラブを使ってカップインを目指します
- 「10時に駅前まで」との約束をした
- 雨水はこれらを通して屋根から地面へ
- 時計の文字盤を12時間で一回り
- 謝ることを「__を入れる」ともいいます
- 目で見える範囲のこと
- 豪雨や強風をもたらす熱帯低気圧
- 手紙を数えるときに使う言葉
- 押し入れの上の棚
- 輪島塗や春慶塗などの塗り物のこと
- だしを取るのに用いる小魚の干物

裏

住所 A ○ B ○ C ○ D ○
氏名 名 所
職業 名 (年齢)
電話番号
JAや本誌への意見、感想、質問など何でも結構です。必ずお書き添え下さい。

お楽しみクイズ

Q. 二重マスの文字をA~Dの順に並べることができる言葉は何でしょうか?

- ・正解者の中から抽選で5名の方に素敵な賞品をお贈りします。
- ・締切は8月末日消印有効。
- ・当選者は秋号の誌面に発表します。

ヨコのカギ

- リコピンの豊富な赤い夏野菜
- 近親者だけで慶事を喜び祝うこと
- ミトソの間
- 作曲家などが音符を書き込む紙
- 覆るときに敷いたり、体の上に掛けたり
- イカの__を抜いて下ごしらえ
- 人に驚かされること止まるかも
- 厚めに切った牛肉を焼いた料理
- 少年よ__を抱け
- 金__、恋愛__、何を占みましょう?
- 目からポロリと落ちること
- 波間にぶかぶか浮かぶ目印

梨の葛まんじゅう



【材料 5~6人分】

- ・梨・・・5~6個
- ・吉野葛・・・70g
- ・砂糖・・・50g
- ・寒天(粉末)・・・小さじ1/4
- ・赤ワイン・・・50cc

【作り方】

1. 梨60gを3ミリ厚さのいちよう切りにし、砂糖、赤ワインと煮しておく。(砂糖は梨の甘さにより調整する)
2. 梨の皮をむき、塩水にくぐらせ、ミキサーにかけたものを600cc用意する。
3. 鍋に2と吉野葛、寒天を入れよく混ぜたら火にかけ、透明になるまでよく練る。
4. 小さな器に1を入れ、4を流して固める。
5. 冷めたらお皿に盛りつけて完成

レシピ: 管理栄養士 小泉密江氏(市原市)



洋さん(右)と奥さんのマサさん

まだまだ現役! グランドジェネレーション

とも。妻のマサさんの支えもあり、就農してから約60年間、太田さんは人生を梨に捧げてくださいました。

今はマサさんと2人で梨の栽培し、直売をしています。

「いい梨を作りたい」。その気持ちはずっと持ち続け、まだまだ現役で梨を栽培する太田洋さん(79)。

家は代々、梨の専業農家。高校を卒業した太田さんは、両親に「一から教わりながら、梨農家への道を歩み始めました。今は機械化が進んだ作業も、当時はすべて手作業。一番苦労したのは消毒だといえます。昔の消毒はポンプで汲み上げたものをホースを通して2人がかりでまきました。「昔は仕事に居眠りして親父によく怒られたもんだよ」と当時を振り返ります。

それから、太田さんは八千代市梨業組合の研究会長を務め、市外・県外へ積極的に視察に訪れました。他所のいい栽培方法を試してみるなど、研究に明け暮れました。

そんな研究が実を結び、当時開催されていた二十世紀梨の全国大会で何度か受賞したことがあります。

編集後記

今年「やちよの梨」100周年ということとその歴史を辿ってみました。当時から現在までたくさんの方が梨に携わり、研究を重ねてきたからこそ、八千代市の特産物として発展したんですね。今年「やちよの梨」を盛り上げていきたいと思っております。 ショーコ