



シェフ永井の おすすめ

# 和風 ポテトサラダ

## 材料 (2人分)

- ジャガイモ……………中3個
- ゆで卵 (細かくほぐしておく)……………1個
- ポテトサラダ調味料
- マヨネーズ……………大さじ4
- 塩・こしょう……………適宜
- 酢……………小さじ1/2
- ウドきんぴら
- ウド……………1/2本
- 酒……………大さじ1
- みりん……………大さじ1
- しょうゆ……………大さじ1/2
- ごま油……………小さじ1/2
- いりごま……………大さじ1
- 温泉卵……………1個
- トマト……………1/2個
- 粉さんしょう……………適宜
- アサツキ……………適宜



▼永井智(ながい・ともかず)茨城県笠間市にある「天晴(旧キッチン晴々)オーナーシェフ

## 作り方

- 鍋に水、塩少々(共に材料外)を入れ、ジャガイモをゆでる。ゆでたジャガイモをボウルに入れてつぶし、熱いうちにポテトサラダ調味料とゆで卵を混ぜ合わせる。
- ウドのきんぴらを作る。フライパンにごま油をひき、千切りしたウドを炒め、酒、みりん、しょうゆを入れてさらに炒め、仕上げにいりごまを振る。
- 器に(1)、温泉卵、(2)、小口切りにしたアサツキの順に盛り付け、トマトを添え、粉さんしょうを振って出来上がり。

# 「担い手課」だより

担い手課では、担い手への定期的な訪問で、情報提供や相談機能の強化に取り組んでいます。また、農場を設置し、後継者・新規就農者・定年帰農者等を対象に生産技術の習得・向上を目的とした指導を行っています。

見学  
できます!

## 6月の作業 ソラマメ収穫、エダマメ防除作業など

月	火	水	木	金
1	2	3 エダマメ 中耕	4	5
8 ソラマメ 収穫	9 ソラマメ 調整・出荷	10	11 ソラマメ 収穫	12 ソラマメ 調整・出荷
15 ソラマメ 収穫	16 ソラマメ 調整・出荷	17	18 ソラマメ 収穫	19 ソラマメ 調整・出荷
22 エダマメ 防除	23	24	25	26

作業は自由に見学できますので、興味のある方は事前に営農センター内・担い手課までご連絡ください。  
※作業は天候等により、計画した日程で行わない場合があります。  
営農センターに9:00までおいで下さい。

先月の作業

## ネギの定植作業



5月26日、ネギの定植作業をする営農部職員

お問合せ先 営農部担い手課  
所在地: 古川新田字泉屋敷32  
Tel: 26-2345

## 緊急時 連絡先

- ◆生活課(葬祭)…………… ☎52-5117(年中無休24時間)
- ◆共済課(交通事故のお問合せ) ☎23-6516 《夜間・休日》 ☎0120-258931(フリーダイヤル)
- ◆自動車燃料課(プロパンガス切れ) ☎26-5081 《夜間・休日》 ☎0120-18-2571(フリーダイヤル)
- ◆営農部…………… ☎26-2345 ◆全農流通センター(資材注文) ☎0120-558431(フリーダイヤル)