

交流広場

会員紹介

農家民宿 佐藤三右衛門



夏休みは農家民宿に泊まりに行ってみよう！
収穫体験をしよう！

農村の魅力を味わえる農家民宿は、ここ最近注目を浴びています。

鶴岡市の田園の中で『農家民宿 佐藤三右衛門』を営む佐藤和男さんは、農家の暮らしを身近に感じてもらおうと、農作物の収穫体験も行っており、海外からの団体も受け入れた経験がある方です。

丹精こめて作ったお米や野菜、清流赤川に棲む川魚などを使った昔ながらの田舎料理でもてなしてくれます。まるで田舎の実家に帰ってきたかのようにゆったり過ごす、そんな気分になれる温かさがあります。

農家の人とふれあい、果実や野菜の収穫体験を楽しんで…あなたもそんな農家民宿で農村生活の魅力を体験してみませんか。



- ・料 金 素泊まり 3,000 円
1泊2食 6,000 円
(かたくり温泉ほんぽの入浴料込み)
すぐ近くに温泉あり(かたくり温泉ほんぽ)
- ・住 所 山形県鶴岡市西片屋字興屋 16
- ・TEL・FAX 0235-57-2754
- ・携 帯 090-2984-8514
- ・H P <http://www.sanemon.com/>

農家直売 くだもの楽園

河北町で、さくらんぼ、桃、りんごなどの農業を営む『くだもの楽園』をご紹介します。今回、仲野利昭さんご夫婦に初めてお会いしましたが、忙しい中、オーナー制のさくらんぼ畑やゲストハウス、牛舎など案内してくださり、気さくで朗らかな方という印象を受けました。

こちらでは、“ステビア農法”を取り入れ、減農薬にこだわりの持ち、安心でおいしい果物を生産し続けてきたそうです。また、周年農業を目標に、平成7年から始めた、果実のジュース作りにも力を入れています。自然の優しい甘みが引き立つおいしいジュースです。

さらに、今や農家の後継者問題に悩む中、仲野家には頼もしい後継者の生稲 洋平さんが農業を支えています。イタリア野菜の企業組合かほくイタリア野菜研究会 副理事長も務め、注目を集めています。

7月後半は、桃「紅国見」「あまとう」、8月中旬は固めの桃「おどろき」が収穫を迎えます。是非、ご賞味ください。



- ・住所 山形県西村山郡河北町田井 95-2
- ・TEL・FAX 0237-73-3199
- ・H P <http://www.kudamonorakuen.jp>

応募用台紙は『やまがたのグリーン・ツーリズム』HP からダウンロードできます。

抽選で50名様に
プレゼント！！
10月15日（土）まで

- つや姫
- 旬の果物
- えごま油セット
- 芋煮セット
- 山形県産ワイン

県内の協賛施設で、グリーン・ツーリズム体験「食べる・買う・体験する・泊まる」をされたお客様に、スタンプラリー専用台紙を配布し、スタンプを押印します。スタンプが3つ集まったらプレゼントにご応募いただけます☆

農くんだりやまがたスタンプラリー

- 1 すり鉢かミキサーでゴマをすり、水1カップを入れてさらにすり込む。
 - 2 1をこし袋です。
 - 3 残りの水を少しずつ加えながら、丁寧にこす。
 - 4 こした汁を鍋に入れ、葛を加えて強火にして練り、少し固まってきたら弱火にして、さらに二十分練る。焦がさないように強く練ること。
 - 5 火を止めて冷ましながらかき混ぜる。
 - 6 流し型に流して固める。
- あん
1 鍋に分量の砂糖・酒・醤油・水を入れ、強火で煮立てる。水溶きした片栗粉を加え、照りが出るまで強く練る。火を止めて、冷めるまでかき混ぜる。
- ごま豆腐にあんをかけた上、上におろしシヨウガを少しのせる。
- 材料
黒ゴマ(1・1/2カップ)
白ゴマ(1カップ)
水(6カップ)
片栗粉(1/2カップ)
砂糖(1・1/2カップ)
酒(1/2カップ)
醤油(1/3カップ)
水(3カップ)
シヨウガ(1片)



やまがた郷土料理探訪(本)より

新規会員紹介(敬称略)

小笠原 正次(山形市) 太郎右エ門農園(山形市)
※H.28.6.14現在 総会員数 199名
会員さんを募集しております！！

発行元

〒990-2473 山形市松栄一丁目7番48号 山形県土地改良会館別館内 山形県グリーン・ツーリズム推進協議会
TEL: 023(647)8351 FAX: 023(647)8352 <http://gt-yamagata.com> E-mail: gt-yamagata@festa.ocn.ne.jp