

このコーナーでは、農業のちょっとしたコツを、市の営農指導員と地域おこし協力隊員からお知らせします。

営農指導員のワンポイントアドバイス

営農指導員 若山 護わかやま ぎも

野菜の保存方法

野菜は時間がたつほど、味も栄養価も落ちるので、できるだけ早く使い切りたいたいものです。しかし、使い切れず保存が必要になる場合があります。そこで代表的な野菜の保存方法についてお知らせします。

- ▼**ダイコン** 泥がついたものの葉を切り落とし、新聞紙などに包んで冷暗所で保存します。または、泥を洗って拭き、新聞紙などに包んでポリ袋に入れて冷蔵庫で保存します。使いかけのものは、切り口をラップに包んで冷暗所か冷蔵庫で保存します。
- ▼**ニンジン** 葉がついている場合は切り落として保存します。湿気に弱いので、ポリ袋に入れるか、ラップに包んで冷蔵庫で保存します。
- ▼**ゴボウ** 泥つきの方が日持ちします。新聞紙にきっちり包んで冷暗所で保存します。土の中に埋めて保存すると長持ちします。
- ▼**レンコン** 丸ごと保存するときには冷蔵庫の野菜室で保存します。残ったときは切り口をラップで包

み、ポリ袋に入れて冷蔵庫で保存します。

▼**ハクサイ** 暖かいときは新聞紙に包み、ポリ袋に入れて冷蔵庫で保存します。冬は丸ごと新聞紙に包み、立てかけて冷暗所で保存します。

▼**キャベツ** 切り口が傷んでいくので、外葉からはがして使いましょう。暖かいときは新聞紙に包み、ポリ袋に入れて冷蔵庫で保存します。冬は新聞紙に包み、芯を下にして冷暗所で保存します。

▼**ネギ** 泥つきものは、日の当たらない庭などで土をかけて置いておけば長持ちします。泥つきでないものや葉ネギは、新聞紙でぴっちり包み、なるべく立てて冷暗所で保存します。暑い季節には、冷蔵庫の野菜室で保存します。

▼**ホウレンソウ** 束ねてあるひもやゴムを取り、ポリ袋に入れて空気を抜き、根を下にして、できるだけ立てて冷蔵庫で保存します。使い切れない分は熱湯で固めにゆで、一回分ずつに分けて冷凍庫で保存します。

▼**シユンギク** ポリ袋に入れて空気を抜き、根を下にして、できるだけ立てて冷蔵庫で保存します。

問い合わせ

農業振興課農業振興係
☎0824・73・1132

地域で「生き生き」 獣害対策その一歩先へ!

地域おこし協力隊 草谷 夏枝くさたに なつえ

全国へ発信! 獣害対策

昨年12月に農山漁村文化協会から獣害対策啓発のDVDが発売されました。第一部では「各種鳥獣の特性」が、第二部では「地域の事例」が収録されています。

その事例として、全国の中からメインで取り上げられたのが、西城町大屋地区「楽しい畑の会」の皆さんの活動です。このコーナーでも幾度か紹介してきました。

イノシシのねぐらのすぐそばの、一番被害に遭いやすい畑をあえて「共同畑」にし、7年活動を継続してきました。畑の管理を主に女性が、柵周りの環境整備や大規模柵の点検・管理を男性が行うほか、みんなで自主的に毎月勉強会を行ったり、草取りを当番制にしたり、地域で収穫祭を行ったりしています。メンバーそれぞれが対策を根本から理解し、地域での取り組みの大切さを感じているからこそ、継続できるのではな



年に一度の講習会でヌートリア捕獲の資格取得を!

市内では、いなかつたはずのヌートリアが目撃されはじめた地域や、すつかりすみ着いてしまった地域もあります。ヌートリアは外来のネズミです。多産で繁殖力が強く、条件の良い場所ではあつという間に増え、冬野菜のほか水稲の苗が被害に遭います。

市は年に一度アライグマとヌートリアの「防除従事者養成講習会」を開催しています。この講習会を受講し従事者として登録することによって、狩猟免許のない方でもこれらの捕獲ができるようになります。講習会では外来生物防除に関する基礎知識のほか、アライグマやヌートリアの生態と防除、かわなの使用方法が学べます。

被害にお困りの方は、ぜひ受講してください。みんなで一丸となつて守れる地域をつくりましょう。

防除従事者養成講習会

とき 2月28日(木) 14時〜16時
ところ 庄原市ふれあいセンター

持参物 印鑑・筆記用具
申込期限 2月21日(木)

※商工林業課または最寄りの支所へ電話などでお申し込みください。

問い合わせ

商工林業課林業振興係
☎0824・73・1124