

農業まつり 女性部コーナー大人気

JA北つくば女性部



J A女性部（千勝真知子会長）は11月に開催された各地区の農業まつりに、それぞれの支部が出店し、お祭りを大いに盛り上げました。

定番の焼きそばの他にも、開催する地区ごとに出店する食べ物も様々。豚汁や雑煮、味噌おでんやフランクフルトなど、地区の特徴やこだわりが感じられ、どの会場も大盛況で部員の皆さんは大忙しでした。女性部自慢の味を買い求め、多くの来場者が女性部ブースに並んでいました。



地場産食材と食の大切さを伝える



桜 川市管内（大和・真壁・岩瀬）の女性部は、JAが10月29日に桜川市桜井の桜井農村公園グラウンドで開いた「JA北つくばサッカー教室」に参加しました。FC水戸ホーリーホックのプロコーチに指導を受け、汗を流した子供たちや保護者に昼食を用意。地場産の野菜を使ったカレーライスや野菜スープを振る舞いました。

千勝真知子会長はあいさつで、「地元で収穫された美味しい野菜をたくさん食べて、元気で健康な体を作り大好きなサッカーに励んでください」と呼び掛け、地元の特産物を説明しながら、子供たちや保護者の皆さんに食の大切さを伝えました。

手作り味噌『まかべっ娘』好評

真壁地区女性部

真 壁地区女性部（潮田栄子部長）は、手作り味噌「まかべっ娘」を製造・販売をしています。地元産の米と大豆が原料で、添加物は一切使用していません。安全・安心な手作り味噌として長年親しまれている人気商品です。昨年の冬に仕込んだ味噌は約800kg。箱詰めして農業まつりやイベントなどで販売しています。

味噌作りは、蒸した米全体に麹菌をまぶし発酵させ、麴を作るのに2日間かかります。3日目には大豆と麴、塩を混ぜ合わせて機械で磨り潰し樽に仕込みます。その後、しっかりと熟成してようやく完成。真壁味噌加工所での作業は女性部や地域住民、各グループが行い今年も仕込み作業が始まっています。女性部員の愛情込めて作った手作り味噌「まかべっ娘」を一度ご賞味ください。

