

キラリ★ 中野のチカラ

マスニ農園代表

きよの ともゆき
清野 友之さん 【替佐】



かっこいい農業 新しいスタイルを提案

今年の4月に「マスニ農園」が縦3・6メートル横10メートルの巨大アートとコラボしたボルダリングの巨大アートとオープンしました。今回は、農業を新しいスタイルで提案するマスニ農園代表の清野友之さんにお話を聞きました。

○魅力ある農業

農業経営者が集まったセミナーで、農業での地域貢献について話し合いました。「規模拡大を目指し、従業員をたくさん雇用し、売り上げをどんどん伸ばし、納税する。それが地域貢献につながる」という声が多い中、私は違った地域貢献もないのかなと模索していました。農業に対して後ろ向きなイメージが、若い方に浸透しているような気がします。今の農業は魅力にあふれています。面白い企画をいろんな方と連携して行ったり、新規就農者を増やしたり、農業の新しい形を提案することで、農業の魅力をPRし、それが地域貢献にもつながると思えました。

○農業×アート×ボルダリング

マスニ農園の出荷場で友達と「ここにボルダリングがあったら面白いんじゃない」と話したことがきっかけで、

けで、ウォールの建設を行うことにしました。前々から、倉庫に大きな壁画があったら、立ち止まって見てくれる人がいるのではないかと思っていて、アートも取り入れることにしました。ウォール完成のオープニングパーティーを開くと、メディアを含め、多くの方が来てくれ、仲間とのつながりが強くなったと同時に「中野市の農家で面白いことをしている」というPRにもつながったと思います。

○市民の皆さんへ

「やるからには、とことん面白いことをしよう」と始めたボルダリングは、イベント会場や遊び場にもなるポテンシャルの高いものになりました。オープニングパーティーでは、子どもたちがすごく楽しそうにボルダリングをしていたのが印象的です。今後、子ども向けに何かできたらいいなと思案しています。また、一般の方にも利用日を決めて開放していきますので、遊びに来てください。中野市の農業は多彩で良いものが多いです。しかし、県外のイベントなどで農産物を出店すると「中野市ってどこ？」と聞かれます。「中野市の農業って魅力的だね」「すごいね」と言ってもらえるように、市民の皆さんと一緒に、農業のポジティブなイメージを作っていきたいと思っています。

広報クイズ

■今月のプレゼント

「サクランボ（佐藤錦）」…2人

問題

酸味が強く、加工に適したサクランボの品種は？

「●●●スター」

クイズの答え、住所、氏名、年齢、電話番号、世帯主名を記入の上、今月の広報で参考になった記事、今後知りたい情報などをはがきに書いて、次の宛先までご応募ください。

締め切り 6月23日(金)必着

※当選はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。

先月号の答え 民生委員制度は今年で何周年でしょう？

答え・・・「100周年」

383-8614

(住所記載不要)

中野市庶務課

秘書広報係 行

住所・氏名・年齢・
電話番号・世帯主

バラだけじゃなく
草花も

一本木公園

花通信

初夏編

▲アイランドポピー

一本木公園では、平成27年度から計画的な植栽など、魅力向上を図る「一本木公園植栽等更新事業」を実施しています。

イングリッシュガーデンのメイン花壇は、高さの異なる宿根草や一年草を植え、植栽に奥行きを出すボーダーガーデンです。今年は50種類以上の国内では珍しい品種の草花が「信州なかのバラまつり」に併せて開花する予定です。



市道中町線沿いに新しく作った花壇には、宿根草のゲンペイコギクやアイランドポピーなどを植え、道行く人にも楽しんでいただけます。



バラと草花の美しいコラボレーションがご覧いただける一本木公園にぜひお越しください！



中野松川駅
市街地

市道中町線

市民体育館
R292号

一本木公園 案内図

問い合わせ先
都市計画課街路公園係
☎(22)2111 (内線270)

キノコと大根のすり流し レシピ紹介

キノコのうまみが詰まった、ふんわりなめらか食感のスープ。エリンギをクルトンに見立てたトッピングがオシャレなヘルシー料理をご紹介します。

中野市食の大使
杉浦太陽さん考案!!



エリンギの
クルトンが粋な
ヘルシースープ!!

材料 (4人分)

- ・シメジ 50g
- ・エノキタケ 50g
- ・エリンギ 1/2本
- ・ダイコン 1/4本
- ・絹ごし豆腐 半丁
- ・ネギ 適量
- ・鶏がらスープ 400cc
- ・牛乳 100cc
- ・薄口しょうゆ 小さじ1
- ・塩、白コショウ 各少々
- ・サラダ油 適量
- ・黒コショウ 適量
- ・しょうゆ 適量
- ・片栗粉 少々

- ①シメジとエノキタケは根元を切り落とし、手でほぐす。
- ②ダイコンを薄く半月切りにする。
- ③鍋にサラダ油を引き、キノコと大根を炒める。
- ④鶏がらスープ、適宜カットした豆腐を加え、水分が半分になるまで中火で煮る。
- ⑤④のスープをミキサーで滑らかになるまでかくはんする。
- ⑥鍋にスープを戻し、牛乳・薄口しょうゆ・塩・白コショウをお好みで加え、味を調える。
- ⑦エリンギを1センチくらいの角切り

- にして、片栗粉をまぶし、油を引いたフライパンでカリカリになるまで焼き、しょうゆを加え、皿に移す。
- ⑧最後に、焼いたエリンギと小口切りにしたネギ、黒コショウをスープにトッピング。

牛乳の代わりに生クリームを入れてもクリーミーでいいかも♪

