

みなみあそ観光局便り

【問い合わせ】(一社) みなみあそ観光局 ☎0967 (67) 2222

「南阿蘇シェアサイクル」スタート！

2月末より、南阿蘇鉄道の主要駅を拠点に、自由に自転車(ミニベロ)を利用できる「南阿蘇シェアサイクル」のサービスを開始しました。

貸出・返却ステーションは、「立野駅(4台)」「中松駅(2台)」「高森駅(2台)」の3カ所。このステーション間であれば、どこに返却しても乗り捨て料金は無料です。南阿蘇鉄道への「輸行(自転車の持ち込み)」にも対応しており、全ての自転車に輸行バッグが付属しています。公共交通機関でお越しの人も、より自由に村内周遊が可能です。

【料金プラン】

- ・2時間プラン：1,000円
- ・4時間プラン：2,000円
- ・1日(24時間)プラン：4,000円

【ご利用方法】

スマートフォンから予約・クレジットカードで事前決済。決済後に届く暗証番号を入力するだけで、当日すぐに解錠して出発可能。

詳しくは、観光局HPをご確認ください。



観光局HP

南阿蘇村農業みらい公社通信

農業みらい公社では、導入済みだった5条播種機はしゆきにアタッチメントをつけて小畝播種ができるようになりました。小畝播種こあぜはしゆの最大のメリットは、播種した列が畝状になることで播種後に雨が降っても湿害を受けにくいことです。

今年度から、この播種機を使ったそば播種作業の受託も行います。作業料金は10aあたり4,000円(種子代金は別)です。高齢で播種作業が難しい人などを優先し、播種作業の申込み面積が10haに達した時点で申し込みを一旦締め切りますので、希望される皆さんは

役場農政課(☎0967(67)2706)で作業委託申請書を提出ください。なお、播種日程は天候などを考慮してみらい公社で決めますのでご了承ください。播種前の耕起こつや畦の草刈りあぜなどは各自でお願いします。



小畝播種で発芽したそば

くらしのコーナー



「地鶏の炊き込みご飯」



材料(4人分)

- ・お米 …………… 3合
- ・地鶏 …………… 200g
- ・ごぼう …………… 中1本
- ・人参 …………… 1本
- ・干し椎茸 …………… 4枚
- ・茹でたたけのこ …………… 100g (調味料)
- ・本だし …………… 小さじ1
- ・みりん …………… 15cc
- ・濃い口しょうゆ …………… 60cc

作り方

- ①お米は洗って30分以上浸す。
水の量はお米3合炊く量でよい。
- ②ごぼうはさがきにして水にさらす。干し椎茸は戻し、細切りにする。人参とたけのこも細切りにする。
- ③フライパンで油を熱し、地鶏を炒めたあと、他の材料も炒める。
- ④全体に火が通ったら、お米を浸した炊飯器に、炒めた材料と調味料を入れて炊けば完成！

炊飯器で簡単に作れる一品です。地鶏を使うことでうま味が出ます。地鶏の代わりに親鶏を使っても美味しく作れますよ。



紹介者
食の名人：山口育代さん
(長野)