

中札内新聞

校 吉野華
立 小年 橋 匠 桃
村 内 6
内 札 5 原 藤 崎
中 札 上 松 込 水

中札内産若どりチキンソース作り!!

オリジナル!

今年の高学年の総合的な学習テーマは「中札内村の農業」。私達が住んでいる中札内村でこれほどおいしい農産物に注目した。今までは、農産加工処理施設、ヒリ加工工場、山でほうろ鍋などを見学させてもらい、中札内村に新鮮でおいしい農産物の宝庫であることを再認識することができた。そこで、このおいしい中札内村の特産品を使って、私達でオリジナルチキンソースを作ってみようというこにや

た。トマトを解凍し皮をむき、次に玉ねぎ、にんにくをみじん切りにする。そして、トマトを細かく切り、肉状態にトマトを鍋にうつし、マッシュしてつぶしていく。そして、火にかけて、玉ねぎ、にんにく、とり肉を入れて、鍋をかきまわしながら、煮つけていく。ある程度煮たら、味つけ。この味つけは企業実習だが、たくさん調味料を使い、味付けにこだわった。そして、更に、時間短縮のため完成品

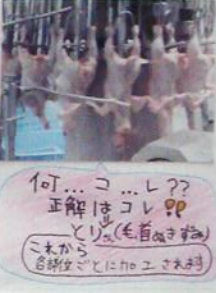
中札内村の農業



中札内村は十勝平野の南西部に位置し、面積は二百九十二・六九平方キロメートルの広さがある。畑作の作付面積は、合計六千四百ヘクタールほどあり、気候は昼と夜の寒暖の差がはげしく、その気候は野菜作りに適している。甘み、酸味が強く、山ごぼうも香りが強く、甘い風味が特徴的である。今注目されているのは、甘み、酸味が強く、山ごぼうも香りが強く、甘い風味が特徴的である。今注目されているのは、甘み、酸味が強く、山ごぼうも香りが強く、甘い風味が特徴的である。



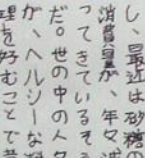
完成品です!!
家で食べてください!!
完成品です!!
家で食べてください!!



何...コレ??
正解は...
何...コレ??
正解は...

ビートはアカゲ科でホウレンソウの仲間である。ヨーロッパが原産だがロシアやフランスアメリカ合衆国でも作られている。日本では北海道でしかビートが作られていない。ビートは直径十七センチメートル、長さは約三十センチメートルくらいに育つ。根は砂糖の原料にもなるので、さとうダイコンとも呼ばれている。砂糖は昔、サトウキビから作られていた。サトウキビは温暖な気候でしか育たない。そこでビートから砂糖を作る方法をドイツ人の化学者が発見し、ナポレオンがこのビートの栽培に注目した。ドイツから輸入できなくなったことを受け、日本でも作られるようになった。

ちよびー豆知識



砂糖を料理などで使わなくなってきたのは原因が、砂糖のとりすぎは体に良くない。中札内村の品物のよいビートがおいしい砂糖になって世の中のたくさんの人たちに料理や菓子として、おいしく使ってもらいたいと思っています。

中札内村は十勝平野の南西部に位置し、面積は二百九十二・六九平方キロメートルの広さがある。畑作の作付面積は、合計六千四百ヘクタールほどあり、気候は昼と夜の寒暖の差がはげしく、その気候は野菜作りに適している。甘み、酸味が強く、山ごぼうも香りが強く、甘い風味が特徴的である。今注目されているのは、甘み、酸味が強く、山ごぼうも香りが強く、甘い風味が特徴的である。

編集後記
私はメインの中札内若どりチキンソースの農業を担当。中札内村の農業を担当。中札内村の農業を担当。中札内村の農業を担当。

和道下、中札内村農産加工処理施設に見学に行きました。白米を着てエプロン、ワイシャツを履いて工場の中に入り、冷凍庫を見学しました。二百トンの大きな冷凍庫が三カ所あり、マイナス三十度の温度で、中ばこも凍らせた。箱づつ凍らせた枝豆やインゲンが冷凍庫の中に入っています。おいしく保管されている。次に、インゲンのコシ取り作業を見た。手作りで、とり肉との相性バッチリ。第一弾は成功に終わった。とり肉加工場では、命の尊さを意識した。おいしくいただきます。

小生友友
お菓子にする予定、楽しみにしています。