

とんぐり新聞

10月号

191号

2014

毎月25日発行

http://www.dongurinosato.com

稲武の秋は
おいしいよ!
いなぶの新米
「みねあさひ」
ぜひ味わって
みてね!



10・11月の イベント・見どころ

とよたび観光

10/4・5 10:00~16:00

(土)(日) 道の馬イベント広場に

豊田市観光PR! 松平 忠房隊
や着ぐるみ大集合のステージもあるよ。

体馬乗コーナーもあります...川原和雄
のしおり作り、木製ペンダント作りなど

とんぐり運動会

10/18 13:00~ 雨天中止
(土) 道の馬イベント広場に

玉入れ、パン食い競争など
お楽しみに!

山里体馬乗 とんぐり工房

TEL(0565)83-3838

10/11 キッズクッキング「お菓子焼き」
(土)

10/27 草木染め
(月)

名古屋市の緑高校
が桑原・ラベンダーの
手入れに、菊里高校
が瑞龍寺・座禅体験などに
来てくれますよ~!

おおいだら 大井平公園 もみじまつり

11/8~24 秋の味覚祭
(土)(月) 11/9・16・23の3日間
(日)(火)(水)

10:00~先着200名様 金券配りします

タカドヤもみじまつり

11/9 (日)

ジビエグルメグランプリ 11/8・9
(土)(日)

産直フェア 道の馬とんぐりの里
いなぶ



すい こう ぼう

水耕房いなぶの

白い発芽にんにく

TEL(0565)82-2225 午前 午後
9時~5時

安藤真也さんにお話を伺いました。

水耕房いなぶのはじまり...

はじまりは父です。父が昔から「農業で稲武を元気にしたい! 農薬を使わずに有機肥料で野菜を作りたい。珍しい野菜を作るといいなあ」と言っていました。2012年の秋、父の昔からの知り合いで、稲武の有機肥料の会社から白い発芽にんにくの作り方を教えてもらい、作るようになりました。その頃、父は大学院を出て土木コンサルタントとして働いていましたが、父の考えに共感し、会社を退職して農業を始めました。

10月中旬よりどんぐり横丁にて
販売中! 1袋 税込 290円

作り方...

9月中旬から
種をプールにうがべて
育て始めます。

衛生管理された暗い室内で作ります。
季節によりますが
2~4週間
収穫できます。

ある程度の温度がないと成長しないため冬(11~4月)はウッドボイラーで薪を燃やして加温します。温度管理が大変です。

大切にしていること...稲武を元気にすること。白い発芽にんにくをみんなに使ってもらって、稲武に人が増えるようにしたい!

大変なこと... 多くの人はまだ知らない野菜なので知ってもらいたいこと。
うれしいこと... 食べた方から「おいしかった」と言ってもらえること。

おいしい食べ方

お母さまの里江さんに教えてもらいました。
火の通り方はニラと同様。コクが出ます! にんにく、ネギ、ニラの3役をします! 真也さん

おすすめは... 万能薬味! 白い発芽にんにくを3~5mm程に切り、白だしと塩コショウと混ぜたらでき上り! 白だしにとろみが出ますがOK。1週間もちます。

白いごはん、玉子かけごはん、づけ丼にかけると絶品です。

これから... 栄養いっぱい白い発芽にんにく! オリジナルサプリを開発中です!

お楽しみに!



にんにくま



真也さん

お母さま
里江さん