# 地産地消

## イチゴで簡単クッキング

**苺のヨーグルトムース**

〈材料（6個分）〉
○ゼラチン5g
○水大さじ3
○イチゴ150g
A ○プレーンヨーグルト200g
　○生クリーム100cc
　○砂糖60g
○ホイップクリーム（トッピング用）適宜

<作り方>
①ゼラチンは分量の水に振り入れふやかし、電子レンジに約20秒かけて溶かす。
②Aの材料をミキサーにかける。
③①のゼラチンを加え、ミキサーにかける。
④器に流し冷蔵庫で冷やす。

◆1人分の栄養価
エネルギー 156kcal
たんぱく質3.2g
脂質8.3g　塩分0.1g

果物大好き！

# 君嶋さんちのイチゴ

【イチゴ】
ビタミンCが豊富で、大粒のイチゴなら5・6粒で1日に必要なビタミンCをとることができる。風邪の予防やシミ・ソバカスなどの肌トラブルに有効。

果物の中でも高い人気を誇るイチゴ。君嶋昭さん宅（写能）では、50年ほど前からイチゴの栽培をしており、品種を変えながら徐々に規模を拡大、現在は「とちおとめ」を栽培しています。

たい肥は、町内の学校や事業所・一般家庭などから出た生ごみを、有限会社ドンカメでたい肥化したものを使用。このイチゴは学校給食にも納入され、子どもたちが給食で食べています。君嶋さんは「安全で安心なものを提供するのは、生産者として当たり前のこと」と語ります。

君嶋さんによると、イチゴは地元で採れた新鮮なものを、冷やさずに常温で食べると、より美味しさが感じられるとのこと。また「おすすめの食べ方は？」の問いには「そのまま食べるのが一番だけど、お母さんが焼いたケーキに生クリームを塗って、赤いイチゴを飾って子どもたちに食べさせてほしい。見た目もきれいだし、お母さんの愛情で、美味しさも倍増するはず」と話してくれました。

## わたしは3歳（さん）

3歳のおこちゃまを大募集!! 自慢の写真を送ってね。右の封筒をご利用ください。写真返却の場合は企画課窓口まで。メールでの応募もお待ちしています（携帯電話不可）。
✉kouhou@town.haga.tochigi.jp　2月号は1/15締切

**吉井　万裕（まひろ）ちゃん**
（祖母井）
裕さん☆晃子さん
音楽やおゆうぎ・お絵かきが大好き♡鉄棒で前まわりもできるようになりました。とても頑張りやさんです。

**室町　絆柊（ばんび）ちゃん**
（祖母井）
和也さん☆千乃さん
生まれたばかりの妹の面倒をみてくれるお兄ちゃん。最近はヒーローごっこにハマっています。強くなって妹を守ってあげられるかな？



きりとり

3 2 1 - 3 3 9 0
001
芳賀町祖母井1020

芳賀町企画課広報広聴係
行き

料金受取人払郵便
宇都宮東郵便局
2202
差出有効期限
平成21年8月31日まで

（表）

（山折り）

（裏）

（山折り）

（中）

※町への要望などで回答を求める場合は、住所・氏名などの連絡先をご記入ください。
広報紙面への氏名掲載を望まない場合は、ペンネーム欄にご記入ください。

| | | | |
|---|---|---|---|
| 氏　名 | | 年　齢 | |
| 住　所 | | | |
| 電話番号 | | | |
| ペンネーム | ※こちらにご記入の場合、掲載はペンネームを使用させていただきます | | |