

「農」を身近に感じられるまち

新型コロナウイルス感染症の影響で、外出・自然とふれあう機会が減るなど、生活面で不自由な思いを抱いている方は多いのではないのでしょうか。今日は、板橋区内で自然にふれあえる「農」の魅力を紹介します。

問合せ 赤塚支所都市農業係 ☎3938-5114

土に親しみながら、収穫の楽しさを味わいませんか？

区民農園



区民農園は、農地所有者の協力を得て、開設しています。自分の手で野菜を育てて、収穫する喜びを味わってみませんか。



詳しくはこちらから



収穫体験



区が区内の農地を借り、収穫体験ができる農園を開設しています。親子で土に親しみ、「農」にふれてみませんか。夏・秋に収穫体験を行っています。※今年度の申込は終了しました。



来年度の募集など詳しくは、今後発行の「広報いたばし」・区ホームページでお知らせします。



「観て・育てて・収穫する」体験型農業園！



ポタジェ (展示・観賞用の畑)

ポタジェとは、フランスのデザイン性が高い家庭菜園のことです。四季折々の野菜の花・葉・色の組み合わせを楽しみながら、野菜について学ぶことができます。

今年5月に、赤塚植物園に増設した「農業園」。同園では、普段観ることができない野菜の花や、作物・果実が実っている様子を観察することができます。

また、区立保育園・小学校などの子どもたちが栽培・収穫を体験できる「畑・果樹園」があり、身近な土地で「農」とふれあう機会を提供しています。

この機会に、野菜・果物などを観賞してみませんか。

赤塚植物園 農業園

赤塚5-17-14
▷問=赤塚植物園 ☎3975-9127
<月曜、第1・3・5火曜事務局 室休み>



野菜を使った料理！

いたばし給食レシピ 板橋産大根の煮物

材料(4人分)

- ・大根……3分の1本(400g)
- ・干し椎茸(椎茸でも可)……小4個
- ・にんじん(乱切り)……中4分の1本(40g)
- ・さつま揚げ(食べやすい大きさ)……2枚
- ・さやいんげん……4本
- ・だし汁……2カップ(400ml)
- 〔砂糖……大さじ1〕
- 〔酒……大さじ1〕
- ・しょうゆ……大さじ1と2分の1

作り方

- 1 干し椎茸を水で戻し、適当な大きさに切る。
- 2 大根はゆでこぼす。
- 3 さやいんげんは下ゆでし、切っておく。
- 4 だし汁に、①・②・③・にんじん・さつま揚げを加え、大根がある程度やわらかくなるまで煮る。
- 5 ④に⑤を加えて少し煮てから、最後にしょうゆを加えて煮詰め、⑥をちらして出来上がり。



いたばし食べきりチャレンジ

大根の皮のしょうゆ漬け (レシピ提供: 板橋フリー栄養士会)

材料(5~6人分)

- ・大根の皮(厚めにむく)……100g
- 〔しょうゆ……大さじ1〕
- 〔ごま油……大さじ1〕

作り方

大根の皮は、4~5cmの長さの短冊切りにして耐熱ボウルに入れ、①を加えてよく混ぜる。電子レンジ(600w)で1分~1分30秒加熱し、30分ほど漬けたら出来上がり。



「いたばし給食」をご家庭でも作っていませんか？



詳しくはこちらから



迫力ある野菜宝船は今年も赤塚支所へ出航します！

毎年11月に行われる「板橋農業まつり」は、新型コロナウイルス感染症の影響により、残念ながら今年も中止となりました。しかし、板橋農業の伝統である「野菜宝船」は、11月14日(土)・15日(日)に赤塚支所正面玄関前で展示します。区内産野菜の展示なども行いますので、ぜひ、ご覧ください。