

「平塚食べ CIAO!!」

ちゃ お

Part7 放送 10/15-11/14

毎日 10:35~10:45

18:45~18:55

※一部番組は、予告なく変更する場合があります。

SCN 湘南チャンネルにて放送

平塚の農家等による、平塚産農産物等 PR 番組

新鮮な野菜等を食べて、HAPPY な毎日になっちゃオ♪



第七回の放送は…くりまさり（さつまいも）を栽培している「farm330」の笹尾さん取材しました！

笹尾さんは、2019年に就農し、大野地区（中原・南原・八幡）のみで栽培されている“幻の芋くりまさり”の栽培を始めました。主婦目線で、梱包やポップ作りをし、多くの人から「買いたい！」と思ってもらえるように、最後まで手を抜かないのだとか。

今回紹介するレシピは、「くりまさりと玉ねぎの味噌汁」。ほんのり栗の甘味がするくりまさりの絶品味噌汁です♪♪

今回紹介する農産物は・・・「くりまさり」

くりまさりには、熱で壊れにくく、風邪の予防や疲労回復、肌のシミ対策にも効果のある、ビタミンCが豊富に含まれています。

さらに、食物繊維が、腸内環境を整え、老廃物の排出を手助けしてくれることで、肌の調子を整える効果があります。

また、余分なナトリウムを排出し、むくみを解消してくれるカリウムも豊富に含まれています。



事業主体：平塚市農水産課（協力：健康課）
制作・放送：湘南ケーブルネットワーク

「平塚食べ CIAO!!」

ちゃ お



平塚の農家等による、平塚産農産物等 PR 番組

笹尾さんのくりまさり作りへの思い・・・

幼稚園教諭・事務職を経て、四季の移ろいを肌で感じる仕事をしたいと思い就農しました。

「くりまさり」は、大野地区で代々伝承されてきました。栽培管理の難しさや、栽培に適した農地の減少から、栽培数が減り、「幻の芋」と言われています。代々受け継がれてきた苗を、後世に受け継いでいきたいと思ひます。



今回紹介した、笹尾さんの野菜は、こちらで購入が可能です！

笹尾さんが愛情込めて作ったくりまさり、是非手に取ってください。

- ・ Facabook, Instagram : 「farm330」 で検索
- ・ あさつゆ広場（平塚市寺田縄 424-1）
- ・ ヨークマート伊勢原成瀬店（伊勢原市下糟屋 3022-1） ・ ヨークマート伊勢原店（伊勢原市板戸 8）
- ・ 軽トラファーマーズ（次回出店イベントについては、農水産課 0463-35-8102 へ）

今回紹介したレシピ 「くりまさりと玉ねぎの味噌汁」（2人分）

材料

- ・ くりまさり 80g
- ・ 水（さらす用） 適量
- ・ お湯 400ml
- ・ だし 小さじ 1
- ・ 味噌 大さじ 1

作り方

- ① くりまさりを切り、水にさらす。
- ② 玉ねぎを薄切りにする。
- ③ 鍋にお湯を沸騰させ、①②を入れる。
- ④ くりまさりに火が通ったら、だしを入れる。
- ⑤ 火を止め、みそを溶き入れる。

・ 作り方動画は「SCN 湘南ケーブルネットワーク youtube チャンネルへ！！」→

https://www.youtube.com/channel/UCxO9_p165cfOc1BCo66S_pQ



軽トラファーマーズとは・・・

地元の農家さんが一生懸命作った自慢の農産物を直接みなさまに届けたい！！

そんな気持ちから生まれたのが「軽トラ・ファーマーズ」です。

地元で生産された農産物を PR することを目的として、軽トラの機動力を生かして様々なイベントへ出店しています。

販売する農産物は季節ごとに変りますのでお楽しみに♪

(問い合わせ)

平塚市産業振興部農水産課農業政策担当

電話：0463-35-8102