

# あさくら

public relations of Asakura



## contents

- 02 11月は食育・地産地消月間
- 06 令和元年度決算など
- 10 保育所（園）、認定子ども園、幼稚園 入所・入園募集
- 11 学童保育所 入所児童募集
- 26 筑前朝倉蒸し雑煮、新商品

新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、掲載している内容は変更・中止もありえますので、必ずご確認ください。

大地の恵みに感謝

11月は食育・地産地消月間

◎ 農地再生へ！松末実験田で稲刈り（10月18日）  
（詳細は、裏表紙）

《入賞作品》 ※敬称略

	おにぎり名	考案者	朝倉地域産食材
一般	体力増進おにぎり	小松政恵	ナス
	👑 すきやきおにぎり	西 道子	あさくら牛、博多万能ねぎ
	あさくら・たっぷり焼きおにぎり	野上理江	小松菜、博多万能ねぎ・甘酒・みそ
	ちゃちゃっと朝ごはん! コマ・ツナ de ゆずごしょうおにぎり	吉村優香	小松菜、ゆずごしょう
高校生	チャーハンおにぎり	杉 颯真(朝倉光陽高2年)	博多万能ねぎ、梨チップ、親鶏そぼろ
	👑 とりひきオクラおにぎり	高瀬ちえみ(朝倉高2年)	オクラ
	野菜たっぷりカレー風おにぎり	竹藤旺光(朝倉東高3年)	ニンジン、ナス、博多万能ねぎ
	大豆とツナのほんわかおにぎり	廣瀬春香(朝倉高2年)	大豆
小中学生	昔ばなしおにぎり	草場実咲(南陵中1年)	大豆、ゴマ
	馬田うりおにぎり	辻 毬亜(南陵中2年)	馬田うり
	イタリアンおにぎり	西 温人(立石小6年)	ナス、アスパラガス
	👑 カルシウムたっぷりおにぎり	原田杏那(東峰中2年)	大葉



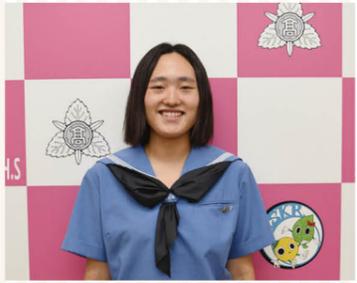
高校生の提言 × 市民の知恵



高校生部門・最優秀賞  
とりひきオクラおにぎり

考案者 Interview

朝倉高校2年  
高瀬 ちえみさん



おじいちゃんがオクラを作っていて、家にたくさんあるオクラを使って、お母さんがよく作ってくれた思い出の味です。オクラのネバネバで、パラパラしたとりひき肉がうまくまとまっているのが好きです。  
応募にあたっては、お母さんに作り方を教えてもらいながらチャレンジしてみました。私のアイデアで、最後にかつお節を入れて、具の水分を取る工夫もしました。  
いつも食べている味なので、今回の受賞にはとにかくびっくり。でも、こういうかたちで市に貢献できるのはうれしいし、レシピを見て誰かが作ってくるととてもうれしいです。作り方はとても簡単で、誰でも作れますよ!

材料 (4 個分)

- ・ごはん…………… 440g
- ・とりひき肉…………… 100g
- ・オクラ…………… 2 本
- ・ニンジン…………… 10g
- ・かつお節…………… 4g
- ・みりん…………… 大さじ 1
- ・めんつゆ…………… 大さじ 2.5
- ・ごま油…………… 大さじ 1
- ・焼きのり (全型) …… 1 枚

作り方

- ① オクラとニンジンを細かく切る。
- ② とりひき肉と①をごま油、みりん、めんつゆで炒め煮にする。
- ③ ②にかつお節を混ぜ、ごはんの中に入れて三角ににぎり、最後にのりを巻く。  
※おにぎり1個分のごはんを110gと考えています (共通)。



一般部門・最優秀賞  
すきやきおにぎり

材料 (4 個分)

- ・ごはん…………… 440g
- ・あさくら牛…………… 100g
- ・しめじ…………… 半株
- ・ショウガ…………… 適量
- ・炒め油…………… 適量
- ・すきやきのタレ…大さじ 4
- ・酒…………… 大さじ 2
- ・塩…………… 1 つまみ
- ・卵…………… 1 個
- ・砂糖…………… 大さじ 1
- ・博多万能ねぎ…………… 1/5 束

作り方

- ① お米は少し固めに炊く。
- ② 牛肉は一口大に切る。しめじは石づきをとりほぐす。ショウガは千切り、ねぎは小口切りに。
- ③ 卵に砂糖を混ぜ、炒り卵をつくっておく。
- ④ フライパンに油を温め、Aを炒め、牛肉の色が変わったら、Bを加え水分が少なくなるまで煮詰める。
- ⑤ ごはんに③と④、ねぎを混ぜ、三角ににぎる。

小中学生部門・最優秀賞  
カルシウムたっぷりおにぎり



材料 (4 個分)

- ・ごはん…………… 440g
- ・大葉…………… 4 枚
- ・ベビーチーズ…………… 30g
- ・ちりめんじゃこ… 10g
- ・しょうゆ…………… 大さじ 1

作り方

- ① 大葉とチーズを 5mm 角に切る。
- ② ポウルに①、ごはん、ちりめんじゃこ、しょうゆを入れて混ぜる。
- ③ ラップに包んで、三角ににぎる。



◀「おにぎりレシピコンテスト」の他の入賞作品のレシピなど詳しくは、11月1日から市ホームページで紹介しています。

令和元年 10月  
「第9回 朝倉市の未来予想図(高校生の提言)」で提案

令和2年 7月~  
募集開始



令和2年 9月  
一次審査で入賞 12 点が決定



令和2年 9月、10月  
二次・三次審査(実食)では、食生活改善推進員(ヘルスマイト)の皆さんに協力をいただきました



令和2年 10月  
三次審査(実食)では、朝倉高校の生徒の皆さんが実際のおにぎりを食べて審査しました

各部門最優秀賞が決定

おにぎりにあさくらを詰めこんで

11月は、福岡県が定める「食育・地産地消月間」。県民一体となって食育・地産地消に取り組むことを進めています。  
地元で採れた農産物は新鮮で、生産者を身近に感じることができるので安心です。  
秋の旬の野菜や果物を食卓に取り入れてみませんか。  
市では、令和元年度の「高校生の提言」で朝倉高校の高校生から提案された「おにぎりに朝倉をつめこもう」を実現させた「おにぎりレシピコンテスト」を実施。応募総数213点の中から12点の入賞作品が決定しました。  
普段から慣れ親しんだあさくらの食材・家庭の味が、やっぱりとても美味しい! 次で紹介するおにぎりや地産地消推進店が、皆さんの食卓に「食育・地産地消」を取り入れるきっかけになれば幸いです。

# 身近な発見

## やっぱり美味しいあさくらの味

「あさくら地産地消推進店」を紹介します！

あさくら地産地消推進店とは、朝倉地域産の農林水産物、畜産物やこれらを使った加工品を積極的に販売・活用する市内の店舗で、市が認定しています。認定された店舗には、市から認定証が交付され、のぼり旗を配布しています。



この旗が目印です！



▲地産地消推進店の詳細は市ホームページでも紹介しています

### 朝倉地域産が食べられる (飲食店・旅館)

- ①豆腐工房 めくもり畑
- ②山女魚と古処鶏 つげ
- ③喫茶 青い屋根
- ④うなぎ料理・和食処 松月
- ⑤お田屋
- ⑥うどん屋 翔
- ⑦フジイのはちみつ直売店
- ⑧銀のくし
- ⑨cucina italiana PANCETTA
- ⑩日本酒バル 天ノ美緑
- ⑪ほどあいの宿 六峰館

### 朝倉地域産が買える (農産物直売所)

- ⑫三連水車の里あさくら
- ⑬ファームステーションバサロ
- ⑭卑弥呼の里(Aコープあまぎ店内)
- ⑮あさくら旬菜倶楽部(イオン甘木店内)
- ⑯きばる農産物直売所[きばる(JA 筑前あさくら)内]
- ⑰旬菜 板屋

### 朝倉地域産が買える (加工販売店)

- ⑱辛川醤油醸造合資会社
- ⑲阿さひ飴本舗菓蔵家
- ⑳松末生産組合
- ㉑朝倉調味料株式会社
- ㉒株式会社ドロップ(⑩と一緒に)

※⑰⑱は、加工販売店として購入できる商品もあります。

### 地産地消推進店、随時募集中！

市内で営業している飲食店、加工販売店、農産物直売所、旅館などで、年間を通じて、朝倉地域産の農産物やその加工品を販売または食材として活用することなどを認定基準として、随時募集しています。

詳しくは市ホームページを確認するか、市農業振興課(☎ 52-1427)へお問い合わせください。



「おにぎりレシピコンテスト」と同時開催

## 「食育カレンダー」が出来上がります！

高校生の  
提言

小学生の  
絵

旬の農産物を描いた、情報・魅力たっぷりのカレンダー

令和元年度の「高校生の提言」で提案された「食に関するカレンダー」をきっかけに、市内小学生を対象に絵を募集しました。

多くの小学校で取り組み、応募総数 313 点の個性あふれる絵の中から「2021年版 朝倉市食育カレンダー」に掲載する 12 点を決定！ 絵だけでなく、おにぎりレシピコンテスト入賞レシピや農産物の豆知識などの情報を盛り込み、朝倉市の魅力を詰め込んだカレンダーとなっています。次の日程・場所で無料配布します。

■配布開始…11月下旬ごろ

■配布場所…ファームステーションバサロ、三連水車の里あさくら



▲秋月小学校・福田さんのイチジクを描いた作品 (カレンダーの9月に掲載)

2施設では、  
こんな取組も！

### 2 大物産館販売促進キャンペーン～宅配料 500 円のキャッシュバック～

■対象施設…ファームステーションバサロ、三連水車の里あさくら

■対象…商品代と送料で 2000 円以上購入した人

■実施期間…11月1日(日)～30日(月)

■定員…1施設あたり1500人(先着順)



### あさくら地産地消推進店 Interview

うなぎ料理・和食処 松月 井手 満徳さん・あけみさん  
(杷木池田 716-7 ☎ 62-0381)

■営業時間…11時30分～23時

■定休日…不定休

創業 80 余年の老舗和食店。平成 27 年 11 月にリニューアルオープンしました。和食全般に加え、創作料理、名物のうなぎ、洗い、肝の塩辛などの珍味もあります。食材に使っている米や野菜は、ほとんど地元・朝倉地域産。



「安くて美味しい！」と、お客さんに「値段以上に価値のある」と喜んでもらえるような店としてあり続けたいです。近くに温泉があり、果物があり、食事があり、すべてが合わさってこそ朝倉の魅力。その中で私たちの役割を果たせられたらと思っています。みんなで盛り上げていきましょう！

昭和 10 年、ころから食事を提供し始めたのが店の起源。私で 3 代目になります。先代からうなぎ料理を始めましたが、修業を重ねて、今は懐石なども提供。食事を楽しめるよう努力しています。野菜などはバサロで買っていますが、アスパラガスやミズナ、ネギなどは農業を営んでいる家族からも仕入れていきます。家庭菜園もしていますよ。地元・朝倉地域産はいつも新鮮で甘みがあって美味しく、小鉢などに添えた旬の野菜などは、お客さんからもよく喜ばれます。

おにぎりレシピコンテストにも参加！  
特別賞「疫病退散！アマビエおにぎり」



あけみさん懐かしの味 梅酢ごはん