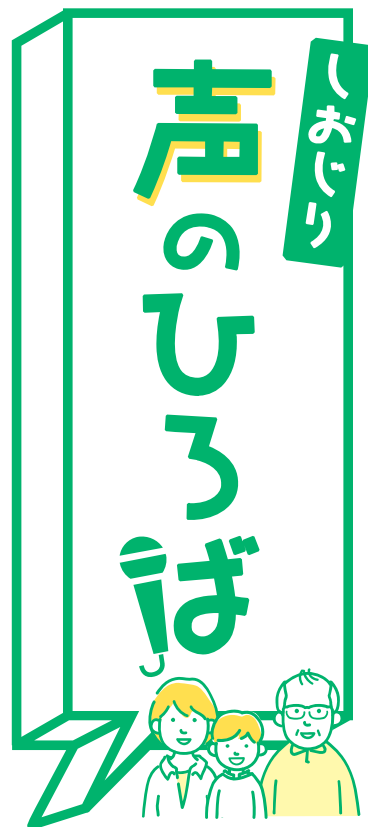


「しおじり声のひろば」は、皆さんの声をお届けする広場です。  
「市長への手紙」や市ホームページ「しおじり声のひろば」などから頂いたご意見などをご紹介します。※紙面の都合により、内容を一部変更する場合があります。



## 今月のテーマ

新たな農作業支援の取り組みについて

**Q** 農業繁忙期の人手の確保に困っています。市が民間企業と連携して農作業を支援する取り組みを始めたと言いましたが、どんな内容ですか。

### A お答えします

本市では、人手が足りず労力確保に困っている農家の支援を目的に、平成13年に「ねこの手クラブ」を立ち上げ、収穫や選果、荷造りなどの農作業支援に取り組んでいます。地域のつながりで農業を支える特徴的な事業ですが、近年は、新規支援者の減少や高齢化などにより、農家のニーズに十分に答えられないという課題も出てきています。

そうした状況を受け、ねこの手クラブに加えて、新たな働き手の創出や労働力確保の取り組みを進めるため、3月

から、(株)タイミーとの連携を開始しました。同社は「働きたい時間」と「働いてほしい時間」をマッチングする「スキマバイトサービス」を全国展開し、ワーカーの登録者は1420万人(4月時点)を超えます。同社のサービスを農作業支援に活用することで、これまでにない新たな働き手の創出などが期待できます。

タイミーを利用して働く人を募集するには、ページ右下のコードで登録手続きが必要です。なお、連携協定に基づき、専属の担当者が相談に応じます。訪問して手続きをサポートすることもできますので、お気軽にページ右下の連絡先にお問い合わせください。

**問** 農政課  
0263-520818

## 市政へのご意見は しおじり声のひろば 市長への手紙から

### しおじり声のひろば(市ホームページ)



(URL) <https://www.city.shiojiri.lg.jp/soshiki/>

お寄せいただいたご意見、各課への問い合わせなどには、おおむね1週間程度を目安に回答します。

### 市長への手紙

お寄せいただいたご意見は、市長が読ませていただいた上で、ご意見の内容に応じて担当部署と調整し、おおむね1週間を目安に回答します。

■受付先 市役所1階総合案内、各支所  
■投函箱の設置場所

市役所1階市民ホール

※郵送の場合は、110円切手を貼って郵送してください。

## 新たな農作業支援の取り組みについて聞きました

### 市民インタビュー

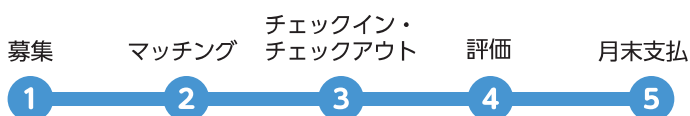


橋本 美範さん  
(桔梗ヶ原)

### 農業に関わる人が増えてほしい

ワイン用ブドウを栽培して7年目になります。この時期はブドウの成長に作業が追いつかず、とても忙しいですね。ねこの手クラブ、タイミーそれぞれの良さがあると思うので、両方の仕組みが必要なんだと思います。これからは、少ない農家で地域農業を維持するのではなく、いろんな人が、いろんな形で関わって、みんなで農業を支えていくことが大切だと思います。今回の取り組みがそのきっかけになることを期待しています。

### タイミーの利用の流れ(発注者)



■使用方法 右のコードで登録をしてください。

問 (株)タイミー ☎070-3294-4707 (上條)





### ワンポイント

かつお節とごま油のうま味が詰まったおろしソースで、あっさりとした豆腐ハンバーグに奥深さをプラス！

## 豆腐ハンバーグおろしソース



### 材料（4人分）

鶏ひき肉 ----- 200グラム  
木綿豆腐 ----- 200グラム  
タマネギ ----- 80グラム  
大葉 ----- 4枚  
冷凍コーン ----- 40グラム  
乾燥ひじき ----- 4グラム  
パン粉 ----- 大さじ 4  
塩 ----- 少々

サラダ油 ----- 大さじ 1/2  
<ソースの材料>  
大根 ----- 120グラム  
★ポン酢 ----- 大さじ 3  
★砂糖 ----- 小さじ 1/2  
★しょうゆ ----- 小さじ 1/2  
★かつお節 ----- 3グラム  
★ごま油 ----- 小さじ 1

※1人分栄養量 エネルギー…187kcal、たんぱく質…12.4g、脂質…11.3g、炭水化物…9.6g、塩分…1g

Let's Enjoy Cooking!!



# グレータス キッチン



塩尻市食育推進  
キャラクター  
グレータス

グレータスが  
健康レシピをお届け！

### 作り方

- 1 木綿豆腐をキッチンペーパーで包み、冷蔵庫で水切りをする。(500Wの電子レンジで2分加熱し冷ましてもよい)
- 2 タマネギはみじん切りにし、耐熱皿に入れラップをして500Wの電子レンジで1分加熱して冷ます。
- 3 大葉を縦半分に切り、千切りにする。
- 4 乾燥ひじきを水で戻してザルにあげ、冷凍コーンを解凍する。
- 5 ボウルに鶏ひき肉と①～④とパン粉、塩を入れ、手で粘りが出るまで練り混ぜ、8等分にして形を整える。
- 6 フライパンにサラダ油をひき、⑤を並べ焼き色がついたらフライ返しで静かに返し、蓋をして弱火で中に火が通るまで蒸し焼きにし、お皿に盛り付ける。
- 7 大根はすりおろし、水分を少し切る。
- 8 ⑦と★を合わせ、500Wの電子レンジで2分加熱する。
- 9 ⑥にソースをかけて出来上がり。

### 問

糸魚川おまんた祭り実行委員会  
☎025(552)6570



## 第50回 糸魚川おまんた祭り開催

姉妹都市  
ニュース



新潟県  
糸魚川市

※詳細は、下のコード（糸魚川おまんた祭り実行委員会ホームページ）をご覧ください。



■場所 糸魚川駅日本海口周辺、駅前口の字商店街周辺

○大市民流し  
午前10時～午後9時  
午後6時40分～8時

○おまんた縁日  
日時 8月8日(土)

国民的歌手・三波春夫さんの「糸魚川おまんた囃子」に合わせ、皆で踊りの輪をつなぐ「大市民流し」。県外からの参加も当日の飛び入り参加も大歓迎！会場では屋台縁日やライブステージも開催され、一日中楽しめる内容です。ぜひ糸魚川の夏を体感してください。