

はっけん 発見！とおかまの宝もの
ナカゴグリーンパークと川西しぐれ



ナカゴグリーンパークは、県内最大級のバターゴルフコースやひろびろとした芝生広場、ドッグラン、キャンプ場が、一か所にまとまっているレジャー施設です。また、大地の芸術祭の作品もたくさん見ることができ、魅力の一つとなっています。



かわにし川西しぐれ、もっと食べたいなあ。。



ナカゴグリーンパークの「食堂やまゆり」で食べられるよ！

藤原吉志子

「レイチェル・カーソンに捧ぐ〜4つの小さな物語」

しかし妻有ポークは、生産者の努力により徹底した衛生管理を行っているので、薬を使わずとも病気にからず、元気に育っています。

この奇跡の豚肉の「芯玉（内もも）」という柔らかい希少な肉を使って作られているのが『川西しぐれ』です。川西しぐれは、地域おこしのために作られたもので、妻有ポークの芯玉としょうがを、甘辛いたれで煮込んだ料理です。

ナカゴグリーンパークは、県内最大級のバターゴルフコースやひろびろとした芝生広場、ドッグラン、キャンプ場が、一か所にまとまっているレジャー施設です。また、大地の芸術祭の作品もたくさん見ることができ、魅力の一つとなっています。



妻有ポーク【公式オンラインショップ】Kiotoshi HP より

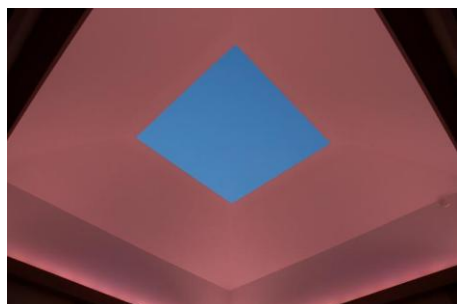
食べて学ぼう！【令和8年・7月号】
とおかまちメニュー新聞

妻有地域（十日町市・津南町）の9つの養豚場で育てられているブランド豚「妻有ポーク」。普通の養豚場では、豚の感染症を防ぐために薬を与えます。

7月のおおかまちメニュー紹介
川西しぐれライス…夏野菜と一緒に煮て、季節感を出しました。コシヒカリごはんにかけていただきます。

ナカゴグリーンパーク…青々とした緑色の芝生・ゴルフコースの赤いピンフラッグ・芝生広場の遊具をイメージしています。

光の館ポンチ…ジェームズ・タレの作品「光の館」内「Outside In」から見える空の色の移り変わりを、四角いゼリーで表現しました。あなたの食器に盛られた光の館ポンチは、どんな空に見えますか？



ジェームズ・タレル「光の館」

Photo by Yamada Tsutomu

発行：十日町市栄養教諭・教育委員会