

草花だより - ヤマシャクヤク -

このコーナーでは、山はもちろん草花もこよなく愛する職員が仕事の休憩時間やプライベートで撮りためた写真を紹介していきたいと思っております。

ヤマシャクヤク-Paenia japonica-はボタン科で関東・中部以西の本州、四国、九州に分布する多年草です。ブナ林域などの明るい落葉広葉樹林の斜面下部や谷などに生息するそうですが、この写真の花はスギ林の少し開けたところにそっと咲いていました。

花期が短く、咲いた翌日に花びらが完全に散ってしまうため、このように美しく咲いた様はなかなかお目にかかれないみたいです。草丈30cmほど、五月に手のひらにおさまるくらい白色の花を付けます。準絶滅危惧種。



4月下旬、七鳥にて撮影

久万材パンフレット完成!!

「久万材」パンフレットが完成いたしました！本所や各事業所の窓口においておりますので、是非お立ち寄りください。



名義変更お早めに

組合員様死亡による相続、山林の譲渡による組合員権利譲渡等がございましたら、総務部(0892-21-1255)までお電話下さい。所定の書類をお送りいたします。

また、部落・組や寺神社などの代表者が変更になった場合も、お手数ですがご一報いただきますようお願い申し上げます。

購買からのご案内

●お問い合わせ先●

TEL0892-21-1255 FAX0892-21-2710

お茶シリーズから箱入りが登場しました！

お茶をイメージした爽やかなパッケージとなっておりますのでお土産物にピッタリです。

組合本所や久万高原町内の旅館・お土産屋さんでも販売しておりますが、電話・FAXでもご注文を承っておりますのでお気軽にご注文ください。

また、ご好評いただいているお茶の活用レシピを今回もご紹介しております。ご利用ください。



炊き込みきのこご飯

材料(2人前)

| | |
|--------------|----------|
| お米 | 2合 |
| 油揚げ | 1枚 |
| しめじ | 1/2パック |
| しいたけ(乾しいたけ) | 2枚 |
| にんじん | 1/2本 |
| ☆こんぶ茶(梅こんぶ茶) | 1本 |
| ☆醤油 | 大さじ1と1/3 |
| ☆お酒 | 大さじ1 |
| ☆砂糖 | 小さじ1 |
| ☆みりん | 小さじ2 |
| ☆お塩 | ひとつまみ |

作り方

- ① お米を研ぎ、30分ほどザルに上げておく。
- ② 油揚げはさっとお湯をかけ、細かく切ります。
- ③ しめじは小房に分け、しいたけは薄くスライスします。
- ④ にんじんは少し太めの千切りにします。
- ⑤ 炊飯器に①を入れ、☆印の調味料を加えて2合の目盛まで水を加えます。
- ⑥ ②③④の具を入れスイッチオン！

乾しいたけを使用する際は戻し汁も加えると美味しいですよ！その分、水の量を減らしてくださいね。



こんぶ茶のうま味が
一杯に広がります!!
梅こんぶ茶はさっぱり