

特集 あなたはどうする？ うちの空き家問題

農村部は高齢世帯が多く、空き家が目立つ集落も増え、地域の問題となっています。我が家を空き家にしないため、今のうちから家族などと話し合い、なにをすべきか、決めておくことがたいせつです。空き家に関する問題点を整理し、その解決策を考えます。

地域情報特集

ザッツ“ローカル”エンターテイメント！

人口減少や過疎化に悩む地域を元気にしようと、パフォーマンスに励んでいる人たちがいます。地域を盛り上げるだけでなく、活動する人、見る人の新たな居場所にもなっています。”ローカル”エンターテイナーたちが、人々に笑顔を届ける姿を伝えます。

別冊付録

旬の農産物を無駄なく活用
少量で手間なくできる！

野菜と果物の作り置きレシピ

「大量消費」「時短」「手間なし」などで人気の作り置き。「発酵」をキーワードに保存袋で手軽に作れる作り置きや、果物で「さっと煮」「丸ごとフレッシュ煮」「シロップ漬け」「冷凍フルーツ」など、使える作り置きレシピを紹介します。



Facebook
やってます



定価 618円（税込み）



インスタ
やってるよ



定価 492円（税込み）

特集

災害からの復活劇にみる 農家の“事前の備え”と “リスク分散”

近年発生した地震、水害、凍霜害などの災害から復活を遂げた人や組織のルポをととして、JA役職員やJA青年組織の盟友に向けて、具体的にどのような備えが必要なのかを伝えます。

たとえば、ライフラインの停止から起こりえる農作業上のトラブルを例示し、じっさいに対応に当たった盟友やJAの対応方法などをご紹介します。また、「事前にこんな備えがあればよかった」あるいは「経営的にこんなことをしていたため、リスクを低減できた」といった「備え」や「リスク分散」についてもご紹介します。

特集

ももたっぴり！ ぜいたくパフェ

みずみずしいモモをたっぷり使った、ぜいたくなモモのパフェをおうちで作ってみませんか？ 作り方はとても簡単。モモは皮を湯むきし、食べやすい大きさにカット。グラスにコーンフレークやホイップクリームなどを重ね、その上にカットしたモモをたっぷりのせます。好みでスポンジケーキやアイスクリームなどを加えると、味にアクセントが生まれ、さらにおいしくなります。仕上げにシロップやミントを添えれば、見た目を華やかに！ 完熟した旬のモモの甘さを存分に楽しむ、自家製モモパフェ。ハチミツやヨーグルトなども加えて、自分だけのオリジナルアレンジも楽しんでください。

