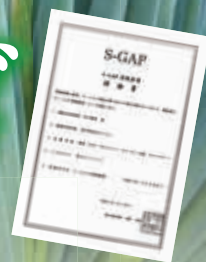


おいしい まつぶしねぎ を召し上がれ



表紙の町内農業者の石川裕典さんは、令和2年1月に埼玉県からより良い農業を実践しているS-GAP(エス・ギャップ)実践農場として評価されました。

個人生産者
松伏町第1号

※S-GAPとは「Saitama-Good Agricultural Practice」の略であり、直訳すると「良い農業のやり方」のことで、食品安全・労働安全・環境保全のそれぞれに配慮した持続的な農業経営をすることを意味しています。

良い農業とは？ 食品安全、労働安全、環境保全それぞれに配慮した農業を意味します。

- ・食品安全…農業の適正使用を徹底する、作業前後やトイレ後にきちんと手洗いをするなど、食べる人の安全を守ること
- ・労働安全…危険な作業場所には注意表示をする、体調が優れない状態での作業は控えるなど、作る人の安全を守ること
- ・環境保全…農薬の使用量を減らす、廃棄物を適正に処理するなど、地球環境を守ること



空気の圧力を利用し、ねぎの外皮を引き抜く作業は、スピーディーに行うことで、よりねぎの鮮度を保つことができます！



農家さんおすすめ！まつぶしねぎの食べ方

丸ごと焼くだけ「ねぎステーキ」

- ①ねぎを網やフライパンで油を引かずに焼く
- ②表面が焦げるまで強火で4～5分焼く
- ③フタをして弱火で10分焼く
- ④塩コショウをして究極のねぎ料理の完成！

ねぎを切ると、中からトロっとした甘い汁が出てきて絶品！アルミホイルなどを使えばバーベキューなどにもおすすめ！



冷蔵で長持ちする保存方法

- ①ねぎを洗って根元を切り落とし、3等分する
- ②たっぷり水を含ませたペーパータオルで下半分(根に近い方)を包む
- ③軽く水を含ませたペーパータオルで上半分を包む
- ④青い部分は白い部分より早く傷むので、2つの保存袋に分けて入れる
- ⑤野菜室で立てて保存し、ペーパータオルは週に1度取り替える(青い部分は2週間程度、白い部分は3週間程度保存可能)



町内でまつぶしねぎが買える場所

JA さいかつ 松伏ふれあい直売所「マッパーちゃん」

☎ ゆめみ野東 2丁目 1-1 ☎ 993-0051

☑ 4月～9月 9:00～16:30 10月～3月 9:30～16:30
(水・日 定休日)

問合せ 環境経済課 ☎ 991-1853

まつぶしねぎのイメージ

今月の納期限

納期限は、**6月30日(火)**です。
納期限内に納付しましょう！

・町県民税1期・保育料6月分

町税の休日・夜間納税窓口

休日 6月28日(日) 9:00～13:00 **夜間** 6月11日(木) ～20:00

場所/役場本庁舎1階 税務課

※町県民税・固定資産税・軽自動車税(種別割)・国民健康保険税が納付できます

休日証明書等交付窓口

6月14日(日)、28日(日)いずれも9:00～13:00 場所/役場本庁舎1階 住民ほけん課

証明書等/住民票・印鑑登録証明書・戸籍証明書・パスポート受取り・マイナンバーカード受取り(要電話予約)

問合せ/住民ほけん課 ☎ 991-1866

人口と世帯(5月1日現在)

人口/2万9,027人(前月比26人減)
男/1万4,676人 女/1万4,351人
世帯/1万2,090世帯

4月の災害など

火災/0件(4件) 救急/74件(339件)
交通事故/34件(169件) 死者/0人(0人)

※()内は1月からの累計



町ホームページ <http://www.town.matsubushi.lg.jp/>



Twitter @town_matsubushi



Facebook @town_matsubushi



Instagram @town_matsubushi_official



※メール配信サービス「マッパーメール」及びスマホで広報紙が読める「マチイロ」については、町ホームページをご覧ください。

※この広報紙は1部あたり約26.6円(税別・印刷製本費)で作成されています。(再生紙を使用)

※この広報紙は目にやさしく読みやすいユニバーサルデザイン(UD)書体を使用しています。