



▶▶ Vol.40表紙写真

みたけグルメ工房の西尾禮子さん。加工所にはこれまで開発してきた加工品のラベルやレシピがたくさん。オリジナルもあれば、木曾町三岳に伝わる伝統的な料理もある。長年の歴史がみたけグルメ工房に詰まっていた。(関連=特集「直売所のお弁当・お惣菜」P6)

28	26	24	22	20	16	12	06
土から育てるVOL.28 編集部 毛賀寿明主 生産者・流通・消費者を「土」で横につなぐ	ごちやまぜ探索食記 島居晋葉 小松菜	農の風景 滝沢裕雄 種子	直売所に向けた野菜作り コスモファーム代表 中村敬樹 野菜の出荷調整	家族につくりたいくつろぎごはん ネギの焼きびたし	地域地消の人々VOL.40 全国農産物直売ネットワーク 森岡恵紀 直売所の弁当・惣菜を作るのは誰か	「みたけグルメ工房」西尾禮子さんに聞く 魅力あるお惣菜づくりの極意とは？	特集 直売所のお弁当・お惣菜 地域の加工文化を活かした種類豊富な お弁当とお惣菜 道の駅ましろ
46	42	40	38	37	36	34	32
次号予告 編集後記	NEW HERO〜次世代を担う高校生〜 北海道開拓のDNA「フロンティアスピリット」を 育む人材育成を目指して 北海道土曜高等学校	WORLD REPORT in FRANCE & GERMANY 編集部 柳澤愛由 フランス・ドイツ辺境旅行日記②	道草雑記 信州伊那谷の通学路より 元気に道草プロジェクト	書籍紹介 焼きいもが、好き！	農工大野見山教授の農業経済VOL.40 世代交代を進める女性農産加工グループ	田舎で働く若者38 小林 穂 農機具屋は農家のために何ができるのか	地域野菜あまから訪問記 信州大学学術研究農学系准教授 松島憲一 全国在来かぶらサミットに参加して 〜その多様性と伝統的採種法〜

微生物応用・肥効促進調整資材

バクタモンは、土の中でしっかり働きます！

バクタモンの主な効果

- ◆ 土壌微生物相の改善と安定化
- ◆ 肥料・有機物・作物残渣の分解
- ◆ 発芽・発根促進・毛細根量の増加
- ◆ 硝酸態チッソの残留抑制
- ◆ 抗酸化力の高い農産物の生産

バクタモンの繁殖

有機物・肥料など → 代謝物

土から栄養をもらって、土にお返しします

有機物・肥料・微量要素等

バクタモン区 対照区

より効率的な農業をバックアップします！

岡部産業 株式会社 TEL:0795-42-0386
FAX:0795-42-5207
兵庫県加東市山園 2035-1 お気軽にお問い合わせください。

代理店 募集