



## 事業所見学会を開催!!

笠間市がんばる企業応援連絡会では、6月14日(水)と15日(木)の2日間、笠間高校と友部高校の3年生を対象に事業所見学会を開催しました。今年は当連絡会の企業6社が参加し、実際の仕事を案内しながら日頃の仕事の様子について説明しました。

参加した生徒たちは、世界にも誇れる技術を持つ企業が市内にたくさんあることを実感した様子で、見学後に「あの企業に絶対入りたい!」という声も。就職活動により一層の意欲を示していました。

本連絡会は今後も企業と市とで連携を図り、企業発展に寄与する事業を実施していきます。興味のある企業の皆さまからの連絡をお待ちしています。対象業種は製造業、運送業、卸売業で、会費等はありません。

【問い合わせ】がんばる企業応援連絡会事務局  
(内線556)  
(企画政策課企業誘致推進室内)



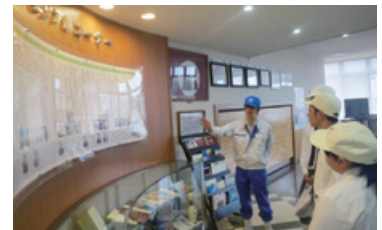
大化工業(株)



日新シャーリング(株)



北関工業(株)



イチカワ(株)



キヤニオン(株)



(有)ナガタフーズ

## グルメイトが行く!

地域を応援する「笠間グルメイト」が、農家や地産地消協力店を訪問します。この記事への問い合わせは、農政課(内線528)へ。

今月の  
訪問先

### ★アトリエベジ★

家族3人(村上さん御夫妻と息子さん)で、アスパラガス(以下アスパラ)をメインに多種多様な野菜を育てています。また養蜂等も行っている農家さんです。



左から  
たけい ようこ  
武井 陽子さん  
(グルメイト)  
むらかみ ひでこ  
村上日出子さん  
(アトリエベジ生産者)  
みなみ ともこ  
南 知子さん  
(グルメイト)



### ★アトリエベジ★

生産者: 村上 日出子  
住所: 笠間市仁古田783-6  
電話: 080-2023-5902  
受付時間: 午前9時～午後4時  
定休日: 水曜日

### Q&A

グルメイトからアトリエベジさんに聞きました

Q1 生産の苦労や工夫を教えてください。

A1 アスパラは水に弱く、病気になりやすい野菜です。そのため、適切な水分管理を心がけています。また、安心安全でおいしいアスパラを作るために、もみから、昆布、蟹の殻、かつお、牛ふん等の堆肥を混ぜ合わせたミネラル豊富な土づくりに力を入れています。化学肥料を使わずに土づくりをすることで、みずみずしく、えぐみが少ないアスパラができます。夏の収穫時期には1日3回朝、昼、夕方の収穫となるので、とても忙しいです。

Q2 アスパラのおいしい食べ方を教えてください。

A2 アスパラの上部10cm以下は皮むき器で丁寧にむきます。軽く焼いて、塩コショウで味つけすると、みずみずしく甘みがありとてもおいしく召し上がれます。アスパラの天ぷらもおススメです。

Q3 最後に、野菜栽培へのこだわりは?

A3 昔からアトリエベジの野菜を買いに来てくれる、パン屋さんやレストラン等の信頼を裏切らないように栽培には日々努力しています。味を落としてはいけないというプレッシャーもありますが、私の野菜を召しあがるお客さまのことを思いながら日々、安心安全な野菜を作れるよう努力しています。

販売先: ポケットファームときどき茨城町店、みどりの風、土からのたより

### 取材を終えて

・野菜に愛情たっぷり注いでいるアトリエベジさんのアスパラを是非食べてみてください。  
・アスパラのハウス内は親木の成長が良く、栄養が行き届いている感じがしました。

※取材にご協力いただける地産地消協力店を随時募集しています。