

芸北分校で出張授業 JA広島市地産地消クッキング



JA広島市が毎月行う「地産地消クッキング」の特別企画として、11月12日に北広島町の県立加計高校芸北分校で出張授業を開催しました。JAが作成したレシピ集を使って調理実習を行っている同校の3年生が、毎月クッキング教室で講師を務めるANAクラウンプラザホテルの大森一憲シェフから直々に指導を受け、芸北産の食材とフォアグラなどを使った2品を調理。食材のあきたこまちを提供した

小川和夫さんと、芸北りんごを提供した岩本晃臣さんは「子どもたちに地元芸北の素晴らしさを知ってもらえた」とうれしそうに感想を話しました。

広島菜漬をPR販売 NHKひるまえ産直市



11月19日、安佐南区川内で広島菜を生産する溝口憲幸さん、常田圭一さん、高岡秀昭さん、蓼丸良平さんがNHK「ひるまえ直送便」に出演し、旬を迎えた広島菜漬

をPR。番組と連動してNHK広島放送局前で行う「ひるまえ産直市」では、消費者と直接おいしい食べ方などを話しなが、本場川内特産広島菜漬を販売しました。

地元の伝統野菜を学ぶ 矢賀小学校 矢賀ちしゃ定植

11月26日、東区の矢賀小学校の2年生64名は、生活の授業で、地域の伝統野菜「矢賀ちしゃ」の苗を学校内の畑に定植しました。苗を育てた地元農家の飯田澄雄さんやJA営農指導員から教わりながら、児童が一人一株ずつ植えた矢賀ちしゃは、1月下旬から2月上旬に収穫する予定です。



冬どりタマネギ「シャルム」順調 八木農事研究会

安佐南区の八木農事研究会が、7年前から生産に取り組んでいる冬どりタマネギ「シャルム」。出荷を前にした11月1日には立毛品評会を開き、JA営農指導員や販売企画マネージャー、区役所担当者らとともに、会員が14軒の農家を巡回し、生育具合などを確認しました。また、農事研究会は17日に八木小学校で開かれたイベントに参加し、シャルムをはじめダイコンやハクサイなど地元でとれた新鮮野菜をPR販売しました。



組織活動活発 JA広島市農業女子ネットワーク JA YOUTH広島市青年部

JA広島市で新たに誕生した組織が活発な活動を行っています。JA広島市農業女子ネットワークでは、一体感を高めようとお揃いのユニフォームを作成。



11月2日に「とれたて元気市」で行った店頭販売でお披露目しました。また、JA YOUTH広島市青年部は、JA広島市について学ぼうと、22日に勉強会を開き、総務課の篠田誠課長から総代や理事などJAの組織や役割について説明を受けました。



相互交流で出展販売 JAフェスティバル in はつかいち

11月17日、JA佐伯中央が開催した「JAフェスティバル in はつかいち」に、JA間の相互交流としてJA広島市も出展参加しました。廿日市市のゆめ桜公園で開催されたイベントで、JA広島市管内の特産品の広島菜漬や広島菜漬餃子などを販売しました。

