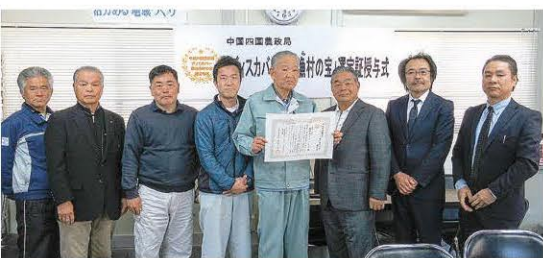


農事組合法人よしやま 「ディスカバー農山漁村の宝」に選定



安佐南区沼田町吉山の農事組合法人よしやまが、中国四国農政局の「ディスカバー農山漁村の宝」

に選定され、1月15日に同法人事務所で選定証授与式が行われました。「ディスカバー農山漁村の宝」は、「強い農林水産業」、「美しく活力ある農山漁村」の実現のため、地域の活性化や所得向上に取り組んでいる優良な事例を選定し、全国へ発信する取り組みで、法人よしやまの農業体験教室や地元企業との連携による地域の活性化などに取り組んできた功績が認められたものです。

段原公民館でみそづくり 東雲支店

東雲支店は1月25日、南区の段原公民館で、地域ふれあい課とともに「親子で体験『みそづくり教室』」を開き、親子16組と一緒にみそを手作りしました。参加者は、蒸した大豆をつぶし、米や麦、塩入りの麴と混ぜ合わせ、野球ボール大の大きさに成形してから、空気を抜きながら容器に詰めていきました。参加した保護者からは「子どもに食べ物大切さを感じてもらうために参加した。食に関心を持ってもらえたのでは」と話しました。作ったみそは、各自持ち帰り、7月末から8月末頃に出来上がる予定です。



消防写生大会入選作品を展示 古江支店

古江支店では地域貢献活動の一環として、地元学区の消防写生大会の入選作品の展示を行っています。今年は31点の力作が1月14日～24日の2週間、支店ロビーを飾り、来店客に楽しんでいただきました。この展示は、



写生大会が始まってから古江支店が地域とともに毎年行っている取り組みで、今年で31回目となります。

冬どり葉タマネギ「シャルム」を調理 JA広島市地産地消クッキング



食と農をつなげる架け橋として地産地消の輪を広げることを目的に、JA広島市が毎月開催している地産地消クッキング。1月14日は、安佐南区の八木農事研究会が栽培する冬どりの葉タマネギ「シャルム」を食材に、「葉タマネギと豚肉のホイル焼きメンテルバター」と「サーモンのたたきと葉タマネギのサラダ柚子胡椒ドレッシング」を調理しました。農事研究会の関城諭さんと山田憲美さんも調理に参加し、「葉タマネギのみずみずしさや、甘みが活かされていた」と試食した感想を話しました。

地元の伝統野菜「笹木三月子大根」を収穫・調理 安西小学校・近菜高長朝市出荷組合

安佐南区の朝市グループ近菜高長朝市出荷組合は1月29日、同区の安西小学校5年生の総合学習の授業で伝統野菜「笹木三月子大根」の収穫と調理を指導しました。同組合メンバー4名は、児童が校内で育ててきた「笹木三月子大根」を71名の児童とともに収穫し目方を計測。その後収穫したばかりのダイコンとその葉っぱの天ぷらを食した児童らは「普通の大根より甘い」「シャキシャキしておいしい」と話しました。



広島菜の収穫と荒漬けを体験 川内小学校・JA YOUTH広島市佐東支部

安佐南区の川内小学校の3年生210名とその保護者は1月28日、JA YOUTH広島市佐東支部の指導により育ててきた広島菜の収穫と、



収穫後の広島菜を漬ける「荒漬け」作業を行いました。児童らは収穫した広島菜を学校へ持ち帰り、校内に設置し



た3つの漬込タンクに積み上げていき、重さ250kgの重石を載せ、荒漬けを行いました。