

園児が描いた収穫体験の図画 ロビーに展示



JA広島市が入協1年目の職員を対象に行っている農業実践研修で、一緒に小豆やダイコンなどを育てた安佐南区の中筋幼稚園の園児から図画が届きました。3月中旬まで本店ロビーへ展示し、保護者や来訪者に観賞してもらうなど憩いの空間を提供しました。

地元公民館で親子みそづくり 東雲支店

東雲支店は、地域の活性化にJAとしてお手伝いしたいと、地域ふれあい課と連携し、地元南区の大河公民館で2月27日に行った親子みそづくり教室に協力。新型コロナウイルス感染対策防止のため、参加人数を制限し、感染対策を万全にしたなかで開催し、参加した2組5名の親子に、東雲支店の亀田燎征職員と地域ふれあい課の西原哉子生活指導員がみそづくりを指導しました。仕込み終わったみそは、各家庭に持ち帰り、出来上がる夏を楽しみに待ちます。



JA広島市広兼指導員が広島県大会へ JA営農指導事業成果発表西部地区大会



JA広島営農・生活指導担当者協議会営農部会の主催により、2月22日に広島県JA営農指導事業成果発表の西部地区大会が開催され、JA広島市、JA安芸、JA佐伯中央の各代表者が発表。

JA広島市の広兼和明指導員による「芸北高原米 銀の雫の取り組みについて」の発表が、地域ブランドの強化にもつながる素晴らしい取り組みであったと評価され、見事最優秀賞となり、3月開催の広島県大会へ進出しました。

みそづくりを通して大学生と交流 レディースクラブ牛田支部



LC牛田支部と牛田支店は2月9日、広島女学院大学の学生を招いて、みそづくりを行いました。人間生活学部管理栄養

学科食育サークルの1年生から3年生までの6名が参加し、地域ふれあい課の西原哉子生活指導員から指導を受けながら、レディースクラブ会員とともに手作りみそを仕上げました。JA広島市と同校は、毎年秋に開催している東区農業祭で、10年以上前から食農教育や地産地消レシピなどをテーマにした出展を一緒に行っており、コロナ禍でも実りある体験をしてもらいたいと、テーブルとテーブルの間に約2mのパーティションを設置し、タイムスケジュールを組んで教室内の人数を制限するなど感染対策を万全にして初開催が実現しました。



1年間のレシピを1冊に JA広島市「地産地消クッキング」レシピ集

JA広島市は、生産者と消費者、農と食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、毎月ANAクラウンプラザホテル広島の大森一憲シェフを講師に「地産地消クッキング」を開催し、ケーブルテレビちゅピCOMで毎月第4月曜日から1週間、圃場からの生産者の思いや料理教室の様子などを放送しています。今年度は新型コロナウイルスの影響で、受講生や生産者が教室に参加しない形での開催も多く、毎年2月に行っている年間の参加者が一堂に会する「食のつどい」も中止となりました。しかし、コロナ禍でも生産に励んでいる生産者の姿や管内産農畜産物について広く知ってもらいたいとの思いから、年間のレシピをまとめたレシピ集を制作。各支店でのふれあい活動に活用したり、窓口で閲覧してもらっています。「地産地消クッキング」レシピ集は、JA広島市HPへも掲示していますので、ぜひ地元の農畜産物を使った料理に挑戦してみてください。

