



## みんなが主役の料理サークル

レディースクラブ中筋支部

「お互いに助け合い、認め合い、暮らしに役立つ活動を続けたい」

レディースクラブ中筋支部は10月25日、毎月定例の『料理サークル』を安佐南区の東野公民館で開催しました。会員7名が集まった今回のメニューは、「揚げ豚ひれ肉とレンコンの甘酢あん」や「里芋と牛肉の韓国風ピリ辛スープ」、「ぎんなん塩おこわ」など5品。挑戦するほとんどのメニューは『家の光』で紹介されたものです。毎回「メンバーみんなが先生」になり、調理工程ごとに分担するのではなく、各メンバーが自宅でも作りやすいように、メニューごとに担当者を決めて調理しています。



▲メニューごとに担当者を決めて、最初から最後まで作りますが、困ったときは助け合います

コロナ禍で活動自粛を経験し、集まれる場の大切さにも気づかされたという今田定子支部長は「みんなが主役になれる活動をこれからも続けていきたい」と話します。



▲完成したメニュー。会員からは、2ヵ月ぶりの開催となった『料理サークル』に「やっぱり楽しいね」と声があがりました

今回の取り組みは…

SDGs  
JA広島市レディースクラブは、持続可能な社会の実現に向けてSDGsに取り組んでいます。



第43回

JAグループは、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」を基本目標として、組合員、地域から「必要とされ、なくてはならない存在」となることを目指し、さまざまな取り組みを展開しています。

### JA広島市の自己改革

### 特産 広島菜シーズン到来！ 地元の小学生も栽培を体験

広島冬の味覚を代表する広島菜が本格的な収穫シーズンを迎え、10月26日に、今年度の豊穡と農作業や加工作業の安全を祈念する初漬け式を広島菜漬センターで執り行いました。新型コロナウイルス感染拡大防止のため、例年より規模を縮小しての開催となりましたが、神事には生産者の代表である広島菜委員会の役員などが出席。広島菜委員会の溝口憲幸会長、JA YOUTH広島市佐東支部の倉本守会長、JA広島市の吉川清二組合長が、タンクに盛られた広島菜へ、豊穡・安全を祈願して塩を振りました。



JA YOUTH広島市の盟友とともに、川内小学校3年生と特別学級の児童190名が10月21日に広島菜を定植しました

また、JA YOUTH広島市佐東支部では、地元の子もたちに地域の特産「広島菜」について知ってもらいたいと、小学校の児童らが広島菜の種まきから定植、収穫、漬物に加工するまでを学習する活動に毎年協力しており、今年も地元の川内小学校、梅林小学校で指導などを行っています。



今年度の豊穡を祈念し、盛られた広島菜に塩を振る広島菜委員会の溝口憲幸会長