

そら 空ゆけ! 羽ばたけ! 広島空港

広島空港とその周辺施設のニュースやイベント情報などをお知らせします。施設の情報やイベント情報について新型コロナウイルス感染症の影響で変更になる場合があります。事前に施設に確認してください。

広島空港 NEWS

広島国際空港株式会社 所本郷町善入寺64番地31
☎0848・60・8108 FAX0848・60・8103

広島空港インスタグラムキャンペーン 空港に関する写真を撮って投稿しよう

広島空港のフォトコンテストを「インスタグラム」を利用して実施します。

応募期間 9月20日(月)まで

結果発表 10月中旬ごろ

※抽選で当選者を決定し、ダイレクトメッセージで当選通知します。

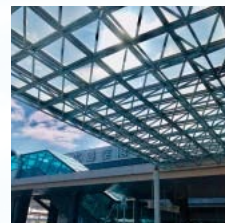
※賞品あり。



▲キャンペーンの詳細は広島空港PPから



▲広島空港公式インスタグラム



空港周辺 TOPICS

■中央森林公園

親子自転車教室

時①18日(土)②25日(土)

※いずれも9時30分から。

所本郷町上北方1315番地

対自転車に乗ることのできない身長118cm

以上で6歳以上の児童と保護者

※児童のみの参加は不可。

定①②ともに児童5

人まで(要予約)

料1000円

申中央森林公園

(☎0848・86・9101 FAX0848・86・9103)へ



■三景園

秋の花が楽しめます

園内では中旬ごろまで「ハギ」「ヤブラン」が、下旬には「ヒガンバナ」が見ごろを迎えます。

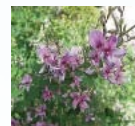
開園時間 9時～18時

所本郷町善入寺64-24

料(個人)大人=270円、小・中学生=130円

(団体)大人=220円、小・中学生=110円

園三景園(☎0848・86・9200 FAX0848・86・9202)



▲ハギ



▲ヤブラン ▲ヒガンバナ



■八天堂ビレッジ

所本郷町善入寺用倉山10064番地190

贅沢旬のぶどうフェア

時9月28日(火)まで 10時～17時

所「八天堂ぶどう園」で初収穫したブドウなどをぜいたくに使用したフェア

※詳しくは八天堂ビレッジPPを参照。

園八天堂ビレッジ(☎0848・86・8622)

(9時～17時)

集MARU ～ツドマル～

時10月2日(土)・3日(日)

所空の駅オーチャード周辺

所三原のナシやリンゴなど季節のフルーツや地域の「美味しいモノ」「ええモノ」「ええコト」を集めたマルシェ

園株式会社 空・道・港(☎0848・60・8380 FAX0848・86・8388)



▲八天堂ビレッジPP



▲オーチャードで販売される商品

■広島エアポートホテル

第2回

おいしい料理と日本酒と器の饗演

時10月16日(土) 18時～20時

所本郷町善入寺64-25

所日本の伝統的な焼き物「有田焼」で楽しむ安芸津の酒と秋の恵みを使った料理

定40人(要申し込み)

料1万8千円(食事・飲み物・器・税・サービス料込み)

申9月30日(木)までに広島エアポートホテル

(☎0848・60・8189 FAX0848・60・8222)へ



■フォレストヒルズゴルフ&リゾート

中国新聞杯アマゴルフ大会 一次予選

時11月19日(金) 所本郷町善入寺64-10

所アマチュア一般男女 料6230円(プレー料)と1100円(参加費)

所開催日の前日までに電話で①住所②名前を

フォレストヒルズゴルフ&リゾート(☎0848・86・8222)へ



Chugoku Shinbun Cup

三原市・三原テレビ放送(株)・(株)FMみはら・広島国際空港(株)の4者によるコラボ企画「空港人(そらびと)のお仕事」。空港で働く「人」に注目し、その人の仕事に対する熱い思いを紹介しします。第2回となる9月号では、フライト中の楽しみの一つ、機内食づくりを担う永田 理さん(ゲートグルメジャパン有限会社)です。



ゲートグルメジャパン
有限会社広島支店
調理部スーパーバイザー

なが た おさむ

永田 理

さん(39歳)

三原市久井町出身。高校卒業後、広島ケータリング株式会社(現:ゲートグルメジャパン有限会社広島支店)に入社。調理部門での勤務を経て、平成16年から現職。

食と広島空を盛り上げます



▲永田さんとスタッフが調理・盛り付けをしたメニュー

この仕事をめざしたきっかけは？

——もともと飛行機などの乗り物が大好きで、小学生の頃に広島空港で飛行機の離発着を見た思い出が忘れられず、いつか空港の近くで働きたいと思っていました。幼い頃から料理が好きだったことから、この仕事を選びました。

いま担当しているのはどんな業務ですか？

——エアラインの要望・予算を基にしたメニューの開発と調理、さらに出来上がった国際線の機内食を飛行機に搬入する運搬を担当しています。

やりがいを感じる時は？

——お客様と直接やり取りすることはありませんが、「おいしかった」「メニューがよかった」といった言葉を乗務員から伝え聞いたときに、とてもうれしく思います。また、チャーター機などVIP専用オリジナルメニューを作るときも、やりがいを感じます。

業務をする上で特に気を配っているところは？

——食の安全性です。さまざまな規定やルールに基づいて、食品の温度管理などに注意し、安心・安全な料理を提供することを一番大切に考えています。

細かく温度チェックやメモをされていますが、大変ではないですか？

——大変という認識はありません。むしろやらないと不安になってしまいます。チェックや記録をしっかりと残すことで、安心して業務に取り組みます。



▲食材を盛り付けるスタッフ



▼出来上がったメインのチキンステーキ。豊かな彩りで食欲をそそる盛り付けに

▲食材は厳しい温度管理のもとで調理されます



▲デザートに提供されるクワイを調理する永田さん

今後の抱負を教えてください

——いまはコロナ禍で国際線は飛んでいませんが、三原には良い食材がたくさんあるので、国際線が再開したときには、地元の人や企業と連携し、三原の食材をもっと機内食に取り入れていきたいです。また、地元の野菜やお肉など、機内食以外でも三原の食材を楽しんでもらえるようなプロジェクトも考えています。