

見て、さわって、 地元の食材に触れる体験

みんなでチャレンジ

食育



食育推進キャラクター
「そだっち」

⑥

タコ足の天ぷら



- 材料(4人分)
冷凍したタコ(足の部分) 4本(約200g)、小麦粉5g、サラダ油 200cc、A(小麦粉70g、水100cc、塩 小さじ1/2)
- 作り方
- ①水で洗ってタコのぬめりを取る。
- ②タコの水気を取り、小麦粉にまぶす。
- ③ボウルにAを入れて混ぜ、天ぷらの衣を作る。
- ④②を③につけて、油で揚げる。
- ⑤きつね色になったら、油から引き上げる。
- ⑥一口サイズに切り分けて出来上がり。
※タコを凍らせると揚げたとき柔らかくなり、ぬめりも取れやすくなります。

今回は、タコつば漁の体験学習会を紹介致します。
先月23日、三原小学校の5年生78人を対象に、体験学習会を行いました。子どもたちは、10隻の船に分乗し、それぞれ約100個のつばの投げ込みと、引き上げを体験しました。吸盤を吸い付け、逃げようとするタコを捕まえたときには、船の上に大きな歓声が上がりました。食卓に上るタコが、どのようにして捕



三原市漁業協同組合組合長
濱松照行さん



▲墨で手を真っ黒にしながら、タコをつかむ子どもたち

れているのかを学ぶとともに、漁師の仕事に関心を持ってもらうことを目的に、今年で6回目の開催となります。
今後も、子どもたちが地元の水産業に触れる場の提供として継続していきま

問い合わせ先 農林水産課(☎0848-6077)

男性の料理教室

とき 22日(木)10時~13時
ところ サン・シープラザ(3階)
対象 65歳以上で一人暮らしの男性、男性介護者
定員 40人(申し込み先着順)
参加費 200円
申し込み 16日(金)までに社会福祉協議会(☎0848-0570)へ



アゼリアガイド養成講座

とき 11日(日)~11月20日(日)のうちの6日間
ところ まちづくり活動ルーム(城町庁舎2階)ほか
内容 三原のまちを案内するボランティアの養成
定員 10人(申し込み先着順)
受講料 500円
申し込み先 アゼリアガイド
下西さん(☎0848-68201)

税などの納期(普通徴収)

- ◎国民健康保険税(第3期)
- ◎介護保険料(第3期)
- ◎後期高齢者医療保険料(第3期)
- 納期限 9月30日(金)
- 今月の夜間収納窓口(19時まで)
- 1日(木)・8日(木)・15日(木)・22日(木)・29日(木)

あ・と・が・き

薄 暗さと涼しさの残る早朝、三味線や笛の音色がまちに響きます。先月、取材に行った連れ弾きでのこと▼大正時代ごろから始まったとされるこの行事は、古くは、故人をしのぶ盆供養として行われていたそうです。現在では、やさ祭りの初日に行われ、祭りの開幕を告げる恒例の行事となっています。夜の踊りが「動」に対して、「静」を感じさせる連れ弾き▼今年も盛大に行われたやさ祭りの踊りや花火を楽しむたくさんの笑顔が、三原のまちにあふれました▼今月19日には、敬老の日を迎えます。こちらにも、歌や踊りに笑顔を添えて、盛大に長寿を祝いましょう。



三原市の人口

(7月31日現在)

世帯数	43,858世帯(+ 33)
人口	101,699人 (-819)
男	48,669人 (-427)
女	53,030人 (-392)

()内は前年同月との比較