



▲収穫したアスパラガスを選別して出荷します

水稲の転作作物として栽培を開始しました。1年目は土壌作り、収穫はせず、植えた苗の株を大きくすることに努めます。冬場から農地をバーナーで焼き、土壌の消毒、鶏糞や堆肥、ミネラルなどを混ぜ、さらに豊かな土壌に。春ごろ新芽が出始め、約30cm近くになつたら随時収穫。10月ごろまで続きます。今年には春先の寒さが影響し、先月から収穫が本格化。夏場は朝夕

2回採り、多い日で一日30kgの収穫になるといいます。4本に1本は採らずに、根に栄養分を蓄えさせ、来年の収穫に備えます。おいしくゆでるコツは、「パスタのように長いまま、切り口の太い方を一分しなつてきたら先端を湯にサツとつけることで、均等においしくゆで上がります」と女性部の皆さん。代表理事の宮川辰郎さんは、「現在は、市外の選果場や直売所へ出荷していますが、市内に自前の直売所を設けることも考えたいです」と話します。雨や山水などの自然な水と減農薬に努めたアスパラは甘みがあります。問い合わせ先 農林水産課(☎0848-676077)

みんなでチャレンジ
食育¹⁵
食育推進キャラクター「そだっち」

自然の水と豊かな土壌が育んだ
アスパラガスをどうぞ

今回は、農事組合法人ふかみの郷(組合員34人)のアスパラづくりを紹介いたします。

山すそに広がる約23アールの畑に、褐色の高い畝が十数筋。アスパラには水はけの良い土壌が適し、多年草で数年間収穫できます。平成20年10月に農事組合法人を設立後、



▲農事組合法人ふかみの郷代表理事 宮川辰郎さん(大和町)

カリッとアスパラフライ



●材料(1人分)

アスパラガス2本、薄切りハム4枚、スライスチーズ4枚、春巻の皮2枚、サラダ油・小麦粉(水溶き)各適量

●作り方

- ①アスパラガスを春巻の皮の長さより短めに切る。
- ②春巻きの皮の上に、薄切りハムを1枚ずつ横に並べてのせる。
- ③②の上にスライスチーズ1枚ずつと①をのせて、手前から巻く。巻き終わりと左右を水溶き小麦粉で止める。
- ④同様にもう一つ作り、170℃のサラダ油で1~2分間揚げる。

今月は食育月間
毎月19日は食育の日

この機会に、自分の食生活を見直してみましよう。

- 朝ごはんを食べていますか
- 家族と一緒に食べていますか
- 旬の野菜を食べていますか

問い合わせ先 保健福祉課
(☎0848-67-6053)

三原市の人口(4月30日現在)

世帯数	43,856	世帯	(-4)
人口	100,922		(-888)
男	48,204		(-504)
女	52,718		(-384)

※外国人登録を含む。
※()内は前年同月との比較。

航空機の騒音測定結果(4月分) (WECPNL)

▶正広局(本郷町善入寺正広)=62.7 ▶本郷局(本郷町船木川西上)=63.8

税などの納期(普通徴収)

○市県民税(第1期)
納期限 7月2日(月)
夜間収納窓口(19時まで)
7日(木)・14日(木)・21日(木)・28日(木)

あ・と・が・き
県の観光キャンペーン「おいしい!広島県」の動画をご存知ですか。芸人の有吉弘行さんが観光大使となり、「おいしい!広島県」と発表すると、県民の猛反発を受けます。しかし「おいしいは、おいしいの一步手前」という意味が次第に浸透し、県民の理解を得ていくというもの。動画の中では、三原のタコも登場しています▼食育コーナーの取材で大和町へ。上段のカリッとアスパラフライも美味ですが、サツとゆでてマヨネーズを付けるだけでも十分「おいしい」いや、「おいしい」です(A)