



▲収穫したわけぎは、ていねいに手作業で束にして出荷します

で、分葱と書き、球根から株が生え、収穫するごとに2倍、4倍と成長し、株が分かれて増えていきます。独特の香りと甘みを持ち、ベータカロチンやビタミンCなどの栄養素を豊富に含んでいます。9月～5月の間に、3回収穫期を迎え、尾三地域は、生産量日本一を誇ります。

ワケギは、天候の影響を受けやすく、栽培が難しい繊細な野菜です。収穫後の泥落としや、束にする作業は、全て手作業で行われています。収穫したワケギは、県内のほか関西地方や学校給食へも出荷されています。マヨネーズあえや卵とじは、子どもたちにも人気のレシピとなっています。今後は、道の駅「みはら神明の里」などで販路を広げ、地域の宝のワケギを皆さんに届けていきます。

問い合わせ先 農林水産課(☎0848-676077)

みんなでチャレンジ

食育¹³



食育推進キャラクター「そだっち」

自然の恵みをいっぱい受けた地域の宝を届けます

一年を通して温暖な気候と、ワケギ作りに適した砂地がある佐木島で、栽培に取り組む山根さん。約1.5ヘクタールの農地で、ワケギのほか、ミカンなどのかんきつ類を栽培し出荷しています。

市の特産物でもあるワケギは、漢字



山根宗光さん(鷺浦町)

ワケギの卵とじ



●材料(4人分)

ワケギ80g、塩少々、卵1個、サラダ油小さじ1/2

●作り方

- ①ワケギを4cmほどに切る。
- ②少量の水を沸騰させ、塩少々を入れた鍋で①をゆでる。
- ③②をざるにあげ、冷ます。
- ④フライパンにサラダ油を熱し、③を入れて炒め、塩で味付けをする。
- ⑤溶き卵を回し入れ、火を止めたら出来上がり。

あ・と・が・き

広報みはら12月号が、県広報コンクールで、最優秀賞に選ばれました▼本市の名誉市民である新藤兼人監督の特集とともに、全ページのデザインや書体、行間などをリニューアルした12月号。監督のこれまでの功績や、市民の皆さんの映画作りへの協力があつたからこそのお賞だと感じています▼今後とも、分かりやすく、読みやすい紙面づくりに努めます(広報スタッフ一同)

三原市の人口(2月29日現在)

世帯数	43,719	世帯	(-30)
人口	101,233	人	(-866)
男	48,405	人	(-488)
女	52,828	人	(-378)

※外国人登録を含む。
※()内は前年同月との比較。

税などの納期(普通徴収)

○固定資産税・都市計画税(第1期)	納期限 5月1日(火)
夜間収納窓口(19時まで)	5日(木)・12日(木)・19日(木)・26日(木)

航空機の騒音測定結果(2月分) (WECPNL)

▶正広局(本郷町善入寺正広)=64.5 ▶本郷局(本郷町船木川西上)=63.8