



▲取れたてのニンジンを小学校へ出荷するようす

さかのぼること16年、父の病を機に、それまで勤めていた会社を辞め、専業農家としてやっけていく決意を固めました。子どもたちの手に伝った記憶を頼りに、見よう見まねで作ってみるところからのスタートでした。収穫した野菜などは、市内の産直市や商店、スーパーなどの

ほか、学校給食として小学校へも出荷し、地産地消を進めています。「おいしい」と言って食べてもらえることが、生産への意欲につながっています。見た目の良さはばかりを追求するのではなく、使用する農薬も最小限度にとどめるよう気を配っています。来月完成する道の駅「みはら神明の里」など、いろいろな販路を活用し、旬の食材を皆さんの食卓に届けていきたいよう、これからも一生懸命作ってまいります。

問い合わせ先 農林水産課 ☎0848-67-6077

みんなでチャレンジ

食育¹¹



食育推進キャラクター
「そだっち」

「おいしい」の言葉が活力 旬の食材を皆さんの食卓へ

今回は、生産者の立場から食育の取り組みを紹介します。

ニンジン、大根、白菜、サツマイモ、キャベツなど、年間30を超える種類の野菜や米を生産している花岡さん。約3ヘクタールの農地で、毎日、手塩にかけて育てています。



花岡達男さん(本郷北一丁目)

にんじんしりしり



●材料(4人分)

ニンジン2本(約260g)、ツナ缶1缶、ごま油小さじ1、和風だし(粉末)小さじ1/2、しょうゆ小さじ1、卵1個

●作り方

- ①ニンジンをスライスするか、千切りにする。ツナは油を切っておく。
 - ②フライパンを熱してごま油を入れ、ニンジンを炒める。
 - ③ニンジンに火が通ったら、ツナと和風だしを入れ、さらに軽く炒める。
 - ④しょうゆを入れ、溶き卵を回し入れ、かき混ぜる。
 - ⑤卵に火が通ったら、器に盛り付けて出来上がり。
- ※しりしりとは沖縄の方言で、すりすりの意味です。

あ・と・が・き

願いが成るように。朱や金の絵の具を載せた筆は、作り手の思いと共にだるまに息を吹き込みます▼表紙で紹介しているのは、三原だるま保存育成会の皆さんが、神明市に向けて、三原だるまの製作に取り組んでいるようすです。楽しみに待っていてくれる人を思うと苦労も吹き飛ばすと話す温かな笑顔がとても印象的でした▼10日から始まる神明市。店先に並ぶだるまに、皆さんの思いを重ね合わせながら、一足早い春のほころびを感じたいと思います。(た)

三原市の人口(12月31日現在)

世帯数	43,777 世帯	(-5)
人口	101,441 人	(-811)
男	48,509 人	(-465)
女	52,932 人	(-346)
()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4期)
○国民健康保険税(第8期)
○介護保険料(第8期)
○後期高齢者医療保険料(第8期)
納期限 2月29日(水)
夜間収納窓口(19時まで) 2日(木)・9日(木)・16日(木)・23日(木)

航空機の騒音測定結果(12月分) (WECPNL)

▶正広局(本郷町善入寺正広)=64.7 ▶本郷局(本郷町船木川西上)=63.8