

地域おこし協力隊が
三原で過ごす日々

みはライフ!

市外から移住して来た9人の隊員が、地域課題の解決に向けて活動中!

今日の担当は
柴田 将志
です!

【出身】広島市
【趣味】料理
【活動エリア】佐木島
【活動テーマ】農業振興

Before

さて、佐木島では8月18日(日)に最後のトライアスロン大会が開催されます。島民一丸となって、最後の大会を盛り上げるために頑張っています。私も微力ながらサポーターとして参加しますので、皆さんぜひ佐木島にお越しください!

かんきつ畑で佐木島の
景観をより良く!地域おこし協力隊
の活動は
市公式noteで!

問 地域企画課
TEL 0848-67-6011

(Vol.22)

市民による
まちの
PRチーム

三原市シティプロモーション

ぐっとみはら編集部

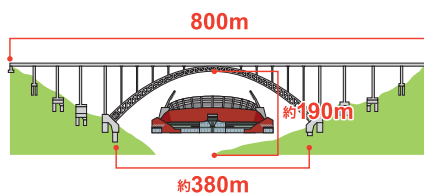
日本一を誇る「広島空港大橋」



広島スカイアーチの愛称で親しまれる広島空港大橋は、広島中央フライトロードに架かる橋です。平成23年に完成し、全長800m、地上から橋面の高さ約190m、アーチの根元から根元までの距離「アーチ支間」は380mあり、沼田川や県道、JRの線路を跨ぐ造りです。また、建設時に橋を支えるために使用したワイヤの耐力はとても強く、たった2本でジャンボジェット機(約380tのボーイング747-400)を吊り上げることができます。

フライトロードの
スカイアーチ

広島空港大橋のアーチ部分には、MAZDA Zoom-Zoom スタジアム広島がすっぽり入ります。国内最大規模のケーブルクレーンや最新鋭のシステムを使用し、約14年かけて建設された広島空港大橋は、県北部と空港間の所要時間を約20分短縮し、アクセス向上に貢献しています。日本一のアーチ橋を見に、ぜひ車や電車を出掛けてみてください。

日本一の
アーチ支間の長さ

▲アーチ支間の長さで大阪府にある新木津川大橋に75mの差をつけ日本1位。

今回の調査依頼

三原に「日本一の橋」があると聞きました。本当ですか?

ぐっとみはら
編集部とは?

市や市民に関わる
人たちが集まり活動する
まちの広報チームです。

Instagramを
チェック!

三原の魅力を発掘・発信
しています。

まちの疑問を募集中!

皆さんからの
まちの疑問や調
べてほしいこと
を受け付け中!



応募フォーム▲



ニュージーランド出身の
国際交流員コラム

● Vol.10 ●



CIR (国際交流員)
ジェイク・ロコプさん



ニュージーランドの羊と自然の風景

ニュージーランドの国土と輸出品

ニュージーランドの面積は約26万8,000km²で、人口は約527万人。日本の約3/4の国土に日本の1/25ほどの人が暮らしています。国土のほぼ半分が農業用地でほとんどが牛や羊などの家畜を飼育するための放牧地として使われています。緑に覆われた放牧地では人口の6~7倍もの牛や羊が飼育されています。

牧場で生産される乳製品や肉、卵、蜂蜜などの畜産品や、特産品のキウイフルーツ、リンゴやナッツなど、ニュージーランドの輸出品の約6割が食料品です。日本にも輸出されているので、スーパーなどでみつけた際には、ぜひお試しください！

知ってる？

ニュージーランド

キウイフルーツ、鳥が先か果物が先か？

ニュージーランドを代表する果物のキウイフルーツですが、実は1904年に中国から持ち込まれました。ニュージーランドの国鳥「キウイ」に似ていることから、1959年に「キウイフルーツ」と名付けられました。



Information for foreign
nationals in Mihara

＜ CIRが三原の
魅力などを発信中！ ＞

Instagram & Facebook



Instagram



Facebook

●多言語相談窓口(市役所本庁4階)

問 経営企画課 TEL 0848-67-6270 FAX 0848-64-7101

ニュージーランドの伝統&人気レシピを紹介！

ジェイク'Sキッチン

6~8月号限定企画

材料 (6~8人分)

リンゴ.....5、6個	バター.....150g
シナモンパウダー.....小さじ2	水またはレモン果汁.....大さじ2
上白糖.....180g	*レモン果汁を使うとかんきつ
小麦粉.....110g	系の風味が加わります。
ロールドオーツ.....110g	バニラアイス.....お好みの量

作り方 所要時間:1時間

- ①オーブンを180℃に予熱しておく。
- ②リンゴの皮をむき、さいの目に切る。大きめのボウルに入れて、シナモンパウダー小さじ1と上白糖45g、水またはレモン果汁大さじ2を混ぜ、耐熱皿に移す。
- ③バター30gを3~4mmの角切りにする。
- ④残りのバターを溶かし、小麦粉、ロールドオーツ、残りのシナモンパウダーと砂糖をよく混ぜ、③を軽く混ぜ入れ、クランブルトッピングを作り、②の上に広げる。
- ⑤オーブンに入れ、きつね色になるまで30~40分焼く。5分ほど冷ましてから皿に盛り、バニラアイスを載せて完成。



アイスと楽しむ「アップルクランブル」

作りやすくておいしい「アップルクランブル」は元々イギリスの料理ですが、どの季節でも食べられるニュージーランドで最も愛されるデザートの一つになりました。国によっては、ブルーベリーやラズベリーなどの果物を使いますが、ニュージーランドでは地元産のリンゴを材料にして、バニラアイスを添えて楽しめます。この夏、ぜひ作ってみてください。