

シリーズ おのみち食育

本市では、尾道市農業振興ビジョンを策定し、施策の柱である「食をまもる」一環として、ワケギの食農体験事業を実施しています。これは、因島農業青年協議会の指導を受けて、一連の農作業や学校農園で栽培したワケギを使った調理実習を体験し、地域農業への理解や食文化への親しみの心を育むことを目的としています。今回は、食育シリーズ番外編として、重井小学校で行われた食農体験事業を紹介します。

重井小学校での「ワケギ」食農体験事業



土寄せの体験



ワケギの収穫を体験



いただきます



収穫したワケギの出荷作業。みんな真剣です。



地元の皆さんに作り方を教わりました。

ワケギとタコの韓国風お好み



<材料(4人分)>

- ワケギ 1束 ●ゆでタコ 200g
- 卵 1個 ●ニンニク 1かけ
- ごま油・ウスターソース適量
- たね(・鶏ガラスープの素 小さじ1
- ・水 1カップ ・小麦粉 1カップ
- ・片栗粉 大さじ4 ・塩 小さじ3分の2)

<作り方>

- ①ワケギは粗みじん切り、タコは薄切りにする。ニンニクはみじん切りにする。
- ②ボールに、たねの材料を合わせてざっくりと混ぜ①を加えてかるく混ぜる。
- ③フライパンを熱してごま油をなじませ、たねをスプーンで流して中火で焼く。焼き色がついたら裏返し、同様に焼いて再び裏返し。
- ④卵を溶きほぐし、卵液を少量かけて裏返して焼いてできあがり。ウスターソースをつけて食べる。

おのみち援農テゴ一隊募集

市では、ボランティアによる農作業の支援制度「おのみち援農テゴ一隊事業」を創設し、8月中旬よりスタートしました。現在、登録している農家は、かんきつ類・ぶどう・もも・いちじく・わけぎなど、尾道を代表する作物を栽培している32戸の農家です。

この制度は、農業をお手伝いしたいというボランティアを募り、農繁期に人手の必要な農家へボランティアの都合に合わせて、お手伝いをさせていただくものです。

農業に興味があり、誠意を持って農家の手助けをしてくれる人、将来就農を考えている人、ボランティアに関心がある人など、ご応募をお待ちしています。

※未成年者は保護者の同意が必要です。テゴ一隊(ボランティア)登録は、随時受け付けています。

希望する人は、まずは農林水産課へご相談いただくか、農林水産課ホームページをご覧ください。

〒722-8501 尾道市久保一丁目15-1 農林水産課農林振興係

(教育会館3階 ☎0848-20-7506)



11月末日現在の世帯数と人口()内は前年同期			
	住民基本台帳	外国人登録	総数
世帯数	63,408(63,303)		
男	70,377(70,869)	1,321(1,518)	71,698(72,387)
女	77,378(77,979)	583(615)	77,961(78,594)
計	147,755(148,848)	1,904(2,133)	149,659(150,981)

代表電話番号

市役所 0848-25-7111 | 因島総合支所 0845-22-1311 | 百島支所 0848-73-2701
 水道局 0848-37-8700 | 御調支所 0848-76-2111 | 浦崎支所 0848-73-2001
 市民病院 0848-47-1155 | 向島支所 0848-44-0110 | 向東支所 0848-44-0210
 総合福祉センター 0848-22-8343 | 瀬戸田支所 0845-27-2211