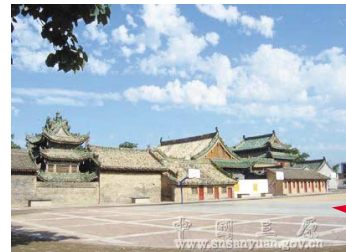


友好都市 ~ 中国陝西省三原県を紹介します ~

三原県は中国陝西省の中部に位置する人口約40万人の都市で、1556年の歴史を持っており、総面積は約577km²です。小麦やトウモロコシ、果物などの栽培が盛んな地域で、県内には三つの平原があることから、三原県と名づけられました。三原県と三豊市との交流は、香川県が平成6年に友好提携締結した中国陝西省からの紹介をきっかけに、旧三野町で交流が始まり、平成17年に旧三野町が友好提携を結び、書道や薬草関係、文化、教育など多岐にわたる

交流が続けられてきました。合併後も中学生の交流事業をはじめとする市民レベルでの交流を深め、昨年1月に友好提携の覚書を交わしていました。そして、この度、5月19日に、劉書記ら5名の訪問団が三豊市を訪問し、三豊市と三原県は友好都市提携を締結し、これまでの絆を再認識しました。両県市は、「次世代に繋がる交流を続けたい」と強く誓いました。



文化遺跡：三原県城隍廟

城隍廟は中国伝統的な道教の説で町の守り神様を祭るところです。三原県城隍廟は1375年に建設され、総面積は1.3万m²、全国重要文化財として保存されています。



名物料理：千層油塔

三原県は小麦の生産が盛んな土地なので、小麦粉でできた麺をタレにつけて蒸したり焼いたりして食べます。1983年には「陝西省名物料理」を受賞した名物料理です。

次世代へ続く友好の架け橋 ホームステイ受け入れ家庭募集！
友好都市等から中学生が来市します

三豊市の友好都市等から中学生訪問団が下記の日程で来市します。中学生たちは、市民の皆さんと親善交流を深めることを楽しみにしています。皆さん、市内で訪問団の中学生たちを見かけたら、ぜひ声をかけてください！

また、ホームステイ受け入れ家庭も募集しています。詳しくは、お問い合わせください。

【三豊市での滞在予定期間】

- ・アメリカ合衆国ウィスコンシン州ワウパカ市 7月31日～8月9日
- ・大韓民国慶尚南道陝川郡 8月6日～9日
- ・中華人民共和国陝西省三原県 8月18日～21日

▶ 申し込み・問い合わせ

(財)三豊市国際交流協会
56-5121(マリンウェーブ内・火曜休館)
ホームページ <http://www.mitoyo.org/>

賛助会員特別イベント
国際理解講座「韓国歴史の旅」

日時 7月25日(日) 午後2時～3時
場所 マリンウェーブ
参加料 賛助会員無料(要予約)
講師 崔榮晋 (チェヨンジン)



賛助会員年会費(個人)1,000円、(法人)10,000円

米国ワウパカ市交流事業「広島見学ツアー」

日時 8月5日(木) 午前7時20分～午後8時40分
参加料 会員またはホストファミリー 5,000円、一般6,000円
小学生4,000円 } 保護者同伴
未就学児500円
定員 約40人(定員になり次第締め切ります)
申し込み期限 8月2日(月)
行程 マリンウェーブ～広島原爆ドーム・平和記念資料館見学～お好み焼き作り体験～世界遺産宮島厳島神社見学～マリンウェーブ

都合により予定は変更する場合があります。

旬の味を楽しむ

フルーツ王国 簡単レシピ
みとよの

市民の皆さんが考えた今が旬の三豊産の野菜や果物を使った料理のレシピを紹介しています。



ソテー De おこげ

材料(2人分)

- ほうれん草・・・200g
- コーン・・・40g
- ベーコン・・・30g
- バター・・・26g
- 塩・コショウ・・・少々
- お茶の葉・・・14g
- しょうゆ・・・20ml(大1・小1)
- チーズ・・・20g(2枚)
- 油・・・20ml(大1・小1)
- 炊く 白米・・・160g
- 水・・・240ml

作り方

ほうれん草・コーン・ベーコンをバターで炒め、塩・コショウで味を整える。
お茶の葉をフードプロセッサで細かくする。
ご飯に を混ぜ、しょうゆで味をつけ、小判型に丸めて、フライパンで両面を焼く。こげ目が付ければお皿に移す。
にチーズをのせて、その上に をのせる。

熱いうちにのせてね!

ご飯を焼く時、クッキングシートを敷くと、焦げずに焼けるよ。油を使わないので、ヘルシー!



笠田高等学校
家政科フードデザインコース
馬場 香澄さん 考案

▶ 問い合わせ 農業振興課 73-3040

美味しいは地産地消から ① 生産者の皆さんと交流スタート!

今月から、三豊市の取り組む地産地消についてお伝えします。

学校給食に三豊市産の地場産物を活用するための推進調整役として学校給食地産地消推進員を4月に採用し、JA香川県、産地直売所、生産者などの皆さんと交流を始めています。既に財田町では、県西講習センターの指導のもと、地元の皆さんの栽培した新鮮な野菜が学校給食に提供され、高い評価を得ています。

5月21日には、桑山小学校に玉ねぎの生産者を招いて給食交流会をコーディネートしました。4年生の子どもたちが、生産者の筒井和光さんから玉ねぎの種などの話を興味深く聞き、玉ねぎの花の蜜も味見しました。恐る恐る蜜をなめる子どもたちは「甘いよ!」と驚きの声を上げていました。給食に登場した「玉ねぎのおかあえ」を食べる子どもたちの姿を見て、生産した筒井さんもうれしそうでした。

玉ねぎのおかあえ

- 材料(1人分)
- 玉ねぎ 30g
 - わかめ 1.2g
 - ポン酢しょうゆ 2.5g
 - 花かつお 1g
- を混ぜ合わせる。

▶ 問い合わせ 学校給食課 62-1114

