

国際理解講座 青空キムチ作り教室

韓国では、寒くなるこの季節に家族みんなでキムチを漬けます。皆さんも韓国出身のチェさんと一緒に、本場のキムチ作りに挑戦してみませんか。

- 日時 12月12日(日)午前10時～12時30分
- 場所 豊中町保健センター調理室(豊中庁舎内)
- 材料費 1人 500円 申し込み期間 12月1日(水)～10日(金)
- 定員 50人(先着順) 講師 崔 榮晋(チェ・ヨンジン)



外国人との交流会 クリスマスパティー in Mitoyo

国際交流協会の賛助会員になって、地域の在住外国人と楽しく交流しませんか。詳しくは当協会までお問い合わせください。

- 日時 12月18日(土)午後6時～8時
- 場所 マリンウェーブ イベントホール
- 内容 外国人との交流、クリスマスコンサート、バイキングなど
- 参加料 代金は当日支払い
 - 一般 3,000円(賛助会費+パーティー参加費)
 - 賛助会員 2,000円
 - 外国人 無料
 - 高校生以下 1,000円

申し込み期限 12月16日(木) 会場準備のため事前に当協会までのお申し込みが必要です。

▶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/>

審査結果発表 三豊の魅力さがし 写真コンテスト(夏の部)

最優秀賞(1点) 「港の大輪」篠原泰之(丸亀市)▶

優秀賞(4点) 石角 尚義(三豊市) 千秋 勇(三豊市) 大西ヨシノ(観音寺市) 松本 敬(高松市)

佳作(10点) 角田伸夫(三豊市) 細川和義(三豊市) 岡部 清(観音寺市) 斉藤延子(観音寺市) 真鍋幸江(観音寺市) 森江 正(善通寺市) 松田 昇(徳島県) 芝崎静雄(愛媛県) 日野 清(愛媛県) 山台雄三(愛媛県) (敬称略) 入賞作品はマリンウェーブロビーに展示しています

▶問い合わせ 三豊市観光協会 56-9121



駅からウォーク ～栗島芸術ウォーク～

12月18日(土)午前8時30分～

チャーター船に乗り瀬戸内の景色を楽しんだあと、栗島で創作活動を行っているアーティストの作品や、島の人による「ふるさと劇団」のステージを鑑賞します。

- 集合場所 JR 詫間駅
- コース 約12km(約8時間)
- JR詫間駅 須田港(船) 栗島 ぶいぶいがーでん 栗島海洋記念公園(芸術作品・ふるさと劇団鑑賞) 自由散策 栗島港(船) 宮の下港 JR詫間駅(17:00頃)
- 参加料 1,500円(保険料・船代込)
- 申し込み期限 12月10日(金)
- 定員 140人

▶申し込み・問い合わせ 三豊市観光協会 56-9121

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などを使った料理のレシピを紹介しています。



- 材料
- 米・・・10カップ
 - 水・・・10カップ
 - 酒・・・1カップ
 - 出し昆布・・・10cm角

- 合わせ酢
- 酢・・・1カップ
 - 砂糖・・・200g
 - 塩・・・20g

- ニンジン・甘煮シイタケ・焼きアナゴ・エビ・青豆・卵・紅しょうが・・・適量



作り方

合わせ酢を作っておく。 寿しめしは、1割増しの水かげんで(酒を含む)出し昆布・酒を入れて炊く。 をむらし、はんばに取り合わせ酢を混ぜる。この時 につきに冷やしながら、切るように手早くまぜる。 上具はニンジン(塩ゆで)・甘煮シイタケ・焼きアナゴ・エビ(塩ゆで)・青豆(塩ゆで)・うすやき卵・紅しょうが。 葉らんの上に酢でしめした押し抜き型をおき、おにぎり大の をつめ、平らにならし上に具を並べて押し抜く。



押し抜き寿司

押しぬく時、間に具を入れると、切り口もきれいでおいしいよ。



詫間町生活研究グループの おすすめ

▶問い合わせ 農業振興課 73-3040

美味しいは 地産地消 から ⑥ 一足おさきに! 「食べて菜」

10月22日、豊中町・三野町・仁尾町の3つの学校給食センターの給食に、今年初の「食べて菜」が登場しました。 食べて菜とは、さめき菜を母に、小松菜を父にして掛け合わせた野菜です。収穫の時、葉折れが少なく1株の量も大きい上に葉の部分が柔らかく小松菜より苦味が少ないので、子どもたちにも食べやすい野菜です。 名前は、讃岐の方言で「みんなに食べて欲しい」という意味で、昨年、県下の小・中学校から募集し、応募した32校の作品の中から選ばれました。 今年も秋が暖かく、栽培が難しかったようです。虫も付きやすいのですが、市内の農家でていねいに育てられ、とても

新鮮できれいな食べて菜が給食センターに届きました。今回は、胡麻あえやおひたしとして、給食に出されました。

11月19日の「食育の日」には、市の全給食調理場で調理され子どもたちに披露されました。

まだ、一般市場には出ていませんが、機会がありましたら、ぜひ味わってください。



小さい方が小松菜 大きい方が食べて菜

▶問い合わせ 学校給食課 62-1114