

賛助会員随時募集中

米国ワウバカ市交流事業 平和学習・広島見学ツアー

日時 8月4日(木) 午前7時20分～午後8時40分
参加料 会員・ホストファミリー・外国人 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(保護者同伴)

定員 45人(完全予約制・先着順)

申し込み期限 8月1日(月)

日程

マリンウェーブ発～
 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
 ～マリンウェーブ着
 (変更する場合あり)



国際理解講座 ついにベールを脱ぐ、友好都市“陝川”～パワースポット&ロケ地紹介～

日時 7月23日(土)
 午後2時～3時30分

講師 チェ ヨンジン
 崔 榮晋、三木 愛珠

場所 市役所西館大会議室

参加料 会員 無料
 一般 300円(要予約)

申し込み期限 7月21日(木)



▶申し込み・問い合わせ(財)三豊市国際交流協会
 ☎56-5121(火曜・祝日休館) <http://www.mitoyo.org/>

第23回 花火大会(比地大地区)

7月31日(日) 予備日 8月1日(月)
 (比地大小学校)

- 午後5時45分 比地大校区の子ども会による歌や踊りのスタンツ
- 午後8時頃 創作和太鼓集団「MIYABI」
- 午後8時30分頃 打ち上げ花火



▶問い合わせ 花火実行委員会 ☎090-7146-4533(大宮方)

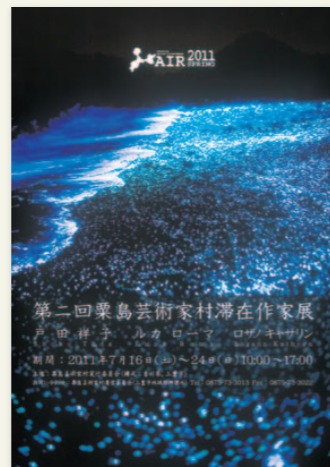
第2回 栗島芸術家村 滞在作家展の開催

2回目の栗島AIR spring招へい芸術家は、4月から栗島に滞在、島の人に暖かく見守られ、支えられながら、地域の文化、環境などからアイデアを得て創作活動を行い、新たな作品がこのたび完成しました。

3人の成果発表会を開催します。ぜひお越しください。

期間 7月16日(土)～24日(日)
 午前10時～午後5時

場所 栗島海洋記念館周辺



詳しくは、広報みとよ7月号と一緒にお届けしているチラシをご覧ください。

▶問い合わせ 地域振興課 ☎73-3013

第10回お茶の町 高瀬空射矢まつり

7月16日(土) 午前10時～午後10時 17日(日) 午後2時～9時30分
 (三豊市役所周辺)

よさこい踊り等40連、約1,500人の踊り子が参加。10周年を記念して流し踊りも復活。B級グルメ広場・東北応援物産展も実施。

16日(土) 午後1時 丘みどり歌謡ショー
 午後2時 流し踊り・みんな笑顔で記念写真・総踊り
 17日(日) 午後2時 みとよSound Festival 市歌「七宝のかぜ」アマチュアバンド・太鼓・フラダンス

▶問い合わせ 高瀬空射矢まつり実行委員会(商工観光課内) ☎73-3042
 空射矢まつり公式サイト <http://soiya.jp/>

旬の味を楽しむ

フルーツ王国みとよの

簡単レシピ

学校給食からおすすめメニュー③

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。



▲三豊ナスの甘酢漬け



作り方

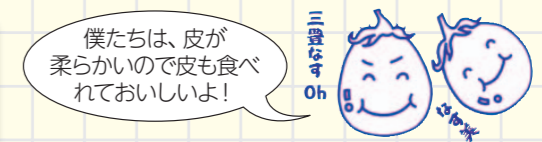
- ① 三豊ナスは縦四つ割りにし、素揚げする。
- ② Aをなべに入れてわかす。
- ③ ②に①を入れてからめ、器に盛りつける。



材料(4人分)

- 三豊ナス・・・3本(300g)
 揚げ油・・・適量
- A { 酢・・・大さじ1
 さとう・・・小さじ2
 しょうゆ・・・大さじ1
 水・・・大さじ1
 かたくり粉・・・小さじ1/2

▶問い合わせ 農業振興課 ☎73-3040



三豊の特産品

三豊ナス料理コンクール

レシピ募集

内容 三豊ナスを使った料理のレシピで、菓子・加工品も含む。(未発表のもの) 材料費 1人前 500円以内(応募に要する経費は応募者負担)

資格 市内に在住または勤務している人(グループでの応募も可)

応募期間 7月1日(金)～20日(水)

応募方法 応募用紙に記入の上、応募(応募用紙は農業振興課および各支所にあります)

▶応募・問い合わせ 農業振興課 ☎73-3040

農家のお母さんの技術を学ぼう

参加者募集

日時 7月27日(水)
 午前9時～午後1時

場所 高瀬町J A麻支店

対象 市内在住で農産加工に興味のある人

定員 先着20人

参加料 500円程度(簡単な食事付き)

持参物 エプロン、三角布

申し込み期限 7月20日(水)

▶申し込み・問い合わせ 農業振興課 ☎73-3040

美味しいは地産地消から ⑬ タマネギの出前授業はすごかったよ

株式会社七宝の筒井和光農場長による、出前授業が5月に本山小学校・比地大小学校・桑山小学校で、6月に上高野小学校で行われました。早生7号という水にさらさなくても生で食べられるタマネギとスーパー北もみじ(スーパーでよく販売されているタマネギ)をスライスして食べ比べたり、ネギ坊主のメスの花とオスの花を触ってそれぞれの違いを確認したりしました。また、初めて日本に来たタマネギで、現在愛知県で生産されている「愛知早生白」は、丸みがなく、平べったい形で食べると生では辛くて食べられないそうです。他には、ベトナムで普段食べられている「シャロット」という品種も見ました。日本で見るらっきょうのような形をしていました。子

どもたちは「これがタマネギ?おいしいの?」と興味津々で、観察していました。

給食交流では筒井さんとの会話も弾んで、どの子どもも、タマネギを喜んで食べていました。授業のあと、「タマネギの知らないことがたくさんあった」「タマネギの秘密がわかって楽しかった」「タマネギ博士だね」と楽しい出前授業・給食交流になりました。



▲「タマネギ博士」筒井さんの出前授業

▶問い合わせ 学校給食課 ☎62-1114