



大韓民国 友好都市 陝川郡は **どんなところ?**

韓国南部の内陸に位置し、春には美しいツツジが咲き、夏には水中マラソンが楽しめる面積983km²、人口約5万人の美しい田園都市です。ユネスコ指定世界文化遺産・世界記録遺産として登録されている海印寺があり、お釈迦様の教えである仏経やそれを印刷するための木版が81,350枚も保管されています。今年、この大蔵経が高麗時代から作られて1千年を迎えることを記念して世界文化祝典を予定しています。



海印寺 (ヘインサ) 八万大蔵経



パプリカ

特産品 イチゴ、パプリカ、タマネギ、シイタケ、梨、韓牛“陝川黄土韓牛”、陶器など

募集 『陝川第10回さくらマラソン大会』 市民ランナー

「三豊走友会」の人たちが、さくらマラソンを通して民間交流を行います。皆さんもいっしょにスポーツを通して国際交流を深めませんか。

- 日時** 4月2日(土)～5日(火) 【大会は4月3日(日)】
- コース** 5km、10km、ハーフ、フル (韓国陸上連盟公認コース)
- 参加資格** 18歳以上の健康な人
- コースの特徴** 全コース傾斜が少なく、両側桜並木の中を気持ちよく走れる
- 日程** 三豊市 陝川郡 マラソン大会参加、歓迎交流会参加 韓国国内見学 三豊市
- 募集定員** 約30人
- 費用** 自己負担
- 申し込み期限** 2月28日(月)



問い合わせ (財)三豊市国際交流協会 56-5121(火曜休館) <http://www.mitoyo.org/>

駅からウォーク ～出雲大社讃岐分院と琴弾公園ウォーク～

縁結びで有名な出雲大社の讃岐分院、岡本焼の窯元「やとうや」で作品ギャラリーを見学。一夜にして作られたと言われる琴弾公園内の巨大銭形砂絵を展望台から、そして間近で見てその大きさを実感していただきます。

- 開催日** 3月5日(土)
- 集合場所** JR比地大駅 午前9時40分集合
- コース** 約12km(約6時間)
JR比地大駅 出雲大社讃岐分院 やとうや(岡本焼) 桑山公民館 かなくま餅 琴弾公園 展望台 銭形砂絵・道の駅 観音寺駅(16:00頃)
- 参加料** 500円(保険料他)
- 申し込み期限** 3月2日(水)

▶申し込み・問い合わせ 三豊市観光協会 56-9121

「三豊市偉人伝 ～大久保謙之丞の実像～

講演会

四国新道の開通や瀬戸大橋の構想の提言など、郷土の発展と人々の幸せを願って活躍した偉人、大久保謙之丞について学ぼう。

- 日時** 2月12日(土)午前10時30分
- 場所** 香川用水記念公園映像室(講習室)
- 講師** 大久保謙之丞研究家 伊藤 悟氏
- 定員** 80人(先着順)

▶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。



たからだおこわ

材料(5人分)

- もち米・・・4カップ
- うるち米・・・1カップ
- ワラビ・・・150g
- フキ・・・4本
- シイタケ・・・5枚
- タケノコ・・・150g
- ニンジン・・・小1本
- かしわ・・・200g
- ゴボウ・・・1/2本
- くり・・・5個
- ぎんなん・・・10個
- 酒・・・大さじ2
- しょう油・・・大さじ2
- 砂糖・・・小さじ1
- 塩・・・小さじ2
- だし汁・・・1/2カップ

作り方

もち米は洗って1晩水につけ、ざるにあげて水気を切る。ワラビは3cmの長さ、フキは斜め薄切り、シイタケはいちよう切り、ニンジンは半月切り、ゴボウはさがきにする。鍋に油を入れ、かしわ、ゴボウを炒め、さらに山菜を入れて分量の調味料で調味する。

の煮汁を切る。(煮汁はとっておく)
蒸し器に、洗っておいたうるち米と のもち米、で煮汁を切った具をまぜ合わせたものを入れて蒸す。あらまし蒸せたところへ の煮汁を3回に分けて打水し最後の打水の時に切り返しをする。切り返しあとさらに5分ほど蒸し上げる

《蒸し方》

- 20分蒸す (打水) 5分蒸す (打水)
- 5分蒸す (打水をして切り返し)
- 5分蒸して出来上がり

財田町生活研究グループのおすすめ



美味しいは **地産地消** から ⑧ 財田町にコンニャク芋発見?!

昨年の夏、財田町の産直市「三ノ瀬」の畑に、珍しい作物が育っていました。お店の人に何うと、群馬県から種球を取り寄せ、毎年栽培しているコンニャク芋とわかりました。そこで、地元の子もたちに、ぜひコンニャク作りを体験させたいと提案したところ、全面的に協力してくれることになりました。

コンニャク作りプロ級の腕をもつ生産者、谷川玲子さん、元木晶子さん、竹林栄子さんの指導のもと、和光中学校1年生が挑戦しました。

種球・1年球・3年球・5年球の実物を目の前にした生徒は、初めて見るコンニャク芋に驚いていました。芋をゆでて、ミキサーにかけるころまでは生産者の人が行い、石灰を入れて混ぜるところからは、生徒たちも参加して一緒に作りました。手がかゆくなる生徒もいましたが、石灰を入れると、「スライ



5年球



ムみたいやで」とか「こんなので本当にコンニャクができるの」と話しながら、自分の持ち帰り用を丁寧に成形し湯がきました。

出来上がりが近づくにつれて大きく膨らみ「これ、おれが作ったやつ」「こんなに大きくなったよ」「本当にコンニャクになったよ」と感動していました。

子どもたちも、作り方を具体的に体験することで、栽培の苦労やものづくりについて一段と深く理解ができました。

▶問い合わせ 学校給食課 62-1114