

駅からウォーク

参加者募集
要予約

七宝山の裾野と不動の滝、観音寺の路地裏味めぐりウォーク

七宝山から望む美しい三豊の田園風景、伝統の「岡本焼き」の窯見学、お隣の観音寺の路地裏では昔ながらの味を満喫。バラエティあふれる楽しいコース、皆さんもいっしょに歩きませんか？

- 日時** 5月30日(金) 午前9時
- コース** 約12.4km(約7時間)
JR比地大駅 熊岡八幡宮・宮池 岡本焼き窯&ギャラリー 鳩八幡神社
不動の滝(昼食) 城山寺(岡本城跡) かなくま餅 道の駅ことひき
観音寺路地裏味めぐり JR観音寺駅
- 集合場所** JR予讃線比地大駅
- 参加費** 900円(保険料込み)
- 申し込み締め切り** 5月26日(月)

山里財田の天然ホタルウォッチングと手打ちホタルうどんナイトウォーク **限定60名!**

ホタルの里財田で、地元の皆さんが作る「手打ちホタルうどん」を楽しんだ後は、美しく幻想的な天然ホタルの乱舞にうっとり。夜のウォークもなかなかオツなもの。ぜひ、一度体験してみませんか？

- 日時** 5月31日(土) 午後6時40分
- コース** 約7.3km(約3時間15分)
JR讃岐財田駅 荒戸公民館(夕食・ホタルうどん) 北地地区(ホタルポイント)
帰来川(ホタルポイント) JR讃岐財田駅
- 集合場所** JR土讃線讃岐財田駅
- 参加費** 800円(夕食・保険料込み)
- 申し込み締め切り** 5月27日(火)

荘内半島の付け根一周ウォーク

瀬戸内海にちょこっと突き出た荘内半島の付け根を歩く健脚コース。映画などのロケ地でも有名な丸山島や粟島・志々島を眺めながら歩く楠浜、詫間海軍航空隊記念碑など、見どころ満載！海風を感じながら、初夏の一日を楽しみましょう！

- 日時** 6月7日(土) 午前9時
- コース** 約21.6km(約7時間30分)
JR詫間駅 詫間峠 古江(お花畑) 円明院 名部戸 丸山島 大浜(昼食)
船越八幡宮 詫間海軍航空隊記念碑 須田 マリンウェーブ JR詫間駅
- 集合場所** JR予讃線詫間駅
- 参加費** 500円(保険料込み)
- 申し込み締め切り** 6月4日(水)

申し込み・問い合わせ 商工観光課 62-1129

5月17・18日

世界麺フェスタ2008 in さぬきが三豊市で開催されます

おいしい笑顔は世界を結ぶ。おいしい麺は文化をつなぐ。「シルクロードは麺ロード」をテーマに香川県内を世界の麺が駆け抜けています。

さあ、みんなでたからだの里さいたへ集合!!

- 17日(土)** **時間** 午前10時~午後3時
- 内容** ・そば打ち体験(当日先着15組)
・響屋ライブ
・韓国麺無料接待など

- 18日(日)** **時間** 午前9時~午後3時
- 内容** ・うどん打ち体験(当日先着15組)
・パークゴルフ大会
・よさこい踊りライブ
・うどん無料接待など



場所 たからだの里さいた(雨天決行)

問い合わせ 商工観光課 62-1129



フラワーパーク浦島 春の花摘みイベント

青い空、輝く海、緑美しい粟島をバックに、白くかわいいマーガレットが咲き誇るフラワーパーク浦島で、花摘み体験をしてみませんか？

- 日時** 5月18日(日) 午前10時~午後2時
- 場所** 詫間町フラワーパーク浦島
- 持参物** 花きりばさみ
- 参加費** 無料



問い合わせ 詫間支所事業課 83-8805

韓国で愛されている麺料理

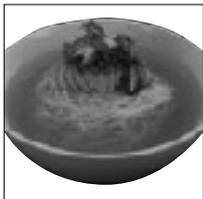
西アジアからシルクロードを通して伝わった小麦粉が、今ではさぬきを含め世界の国々で形を変え、さまざまな麺料理になって親しまれています。

今月は、韓国の麺について、国際交流員 崔 榮晋(チェ・ヨンジン)さんに聞いてみましょう。

食べ物には、その国の風土が含まれています。韓国では、昔から食事の時に来るお客様には、老若男女を問わずもてなしたり、一つの食べ物をみんなで分けて食べる習慣があります。物を分けて食べる事には「幸せはみんなで分かち合う」という深い意味があります。特に、祭りや子どもの誕生、結婚の際には、村の人々を招いてみんなで和気あいあいと同じお皿の食べ物を分け合います。そのうちのひとつが麺料理です。

韓国の代表的な麺は温麺、冷麺、混ぜて食べる『ビビン麺』、日本の打ち込みうどんに似ている『カルグックス』、そしてすいとんに似ている『スゼビ』があります。今は冷麺が夏の定番料理になっていますが、もともと韓国の北の地域では、冷麺は冬に食べるものでした。逆に夏には、熱いそうめんなどが食べられていました。

最近では宴会を意味する『ジャンチグックス』という麺料理もとても人気があります。この『ジャンチグック



ジャンチグックス

ス』には韓国の伝統的な『オバンセク』という五つの色の食材が入ります。『オバンセク』とは日本語で五方色(五つの方角を表す色)。中央を意味する黄色、東を意味する青色、西を意味する白色、南を意味する赤色、そして北を意味する黒色がその五つの色です。

現在の韓国では、世界のさまざまな国の麺料理を食べることが出来ます。中国の黒いソースのチャジャン麺、日本のうどん、ラーメンやスパゲティなどが人気です。

おいしいものは国を超え、人と人を笑顔でつないでくれるような気がします。皆さんも韓国や世界のさまざまな麺料理をぜひ試してくださいね。



シリーズ
No.23

なんなん? 食育

しん ど ふ じ
身 土 不 二

皆さんは『身土不二』という言葉を知っていますか? 身は『からだ』土は『つち』で環境を意味しています。つまりこの二つは、切り離しては考えられないということです。そして、地元でできた物を食べることが、身体にとってもよいということを表しています。地元で取れたお米や野菜、果物は皆さんと同じ環境で育っています。それを食べるということは、仲間から力をもろうということです。

給食センターでは、地元でとれた旬の食材を積極的に取り入れ、地産地消をすすめています。自然の恵に感謝して、家庭でも地元で取れた旬の食材を食事に取り入れましょう。

メニュー紹介



きすの緑茶揚げ

高瀬町のお茶を衣に入れていきます

開いたきすに、煎茶を入れた衣をつけて油で揚げます。



たけのこのおかか煮

財田町のたけのこを使っています



ゆでたたけのこを5ミリくらいのいちょう切りにし、しょうゆ・みりんで煮付け、最後にかつお節を入れる。

