



安佐南区の人口 / 244,773人(444人増)
安佐南区の世帯数 / 106,536世帯(1,190世帯増)
令和2年10月末現在(前年同月比)

あさみなみ

旬の甘み、まるごと召し上がれ。 八木の冬どり玉ねぎ

今が旬の「八木の冬どり玉ねぎ」をご存じですか。八木地区では、八木農事研究会の皆さんが、冬に収穫時期を迎える玉ねぎを栽培してブランド化に取り組んでいます。今だけのおいしさを、まるごと味わってみませんか。
圃農林課(☎831-4950、☎877-2299)



やまどのりみ
八木農事研究会の皆さん。山田憲美さん(写真中央)の畑で。

冬に新鮮な玉ねぎを食べてもらいたい、と話すのは、同会の会長、関城諭さん。関城さんが農業仲間呼び掛け、冬どり玉ねぎの栽培を始めてから今年で8回目の冬になります。現在も勉強会を開き、情報共有しながらレベルアップに努めています。その成果もあり、今では11月からの3カ月間で3トンの冬どり玉ねぎを出荷しています。



安心して食べてもらえるようにと、農薬を使わずに害虫を手で取るなど、手間を惜しまず愛情を込めて作られた冬どり玉ねぎは、透き通るように白くてつやつやしています。

「甘くておいしい」と言ってもらえた時が一番うれしいです。もっとたくさんの人に食べてもらえるように、店に出回る量を増やしていきたいです」と関城さんは笑顔で話します。



生のまま サラダに!

関城さんがぜひ一度試して欲しいと話すのは、シンプルなサラダです。「作り方はとても簡単。素材の甘さをそのまま味わえて、おいしいですよ。酒のさかなにもなります」

球の部分を薄くスライスして水洗いし、ポン酢とかつお節をかけるだけ!

八木の冬どり玉ねぎとは

八木農事研究会が地域で栽培に取り組んでいる葉玉ねぎ(※)です。冬に店頭に出る玉ねぎの大半は、北海道など県外産の貯蔵されたものですが、八木の冬どり玉ねぎは冬場に収穫してすぐに出荷・販売するため、新鮮でみずみずしく、甘いのが魅力です。

※葉玉ねぎとは、球の部分が膨らむ前の早い時期に、葉付きのまま収穫した玉ねぎのこと

特徴

甘みがあって水分が多く、えぐみがないため、緑葉・白茎・球、全ての部分が食べられます。球は柔らかく、葉は肉厚でネギ特有の香りが控えめで食べやすくなっています。球はサラダ、葉は鍋などで食べるのがお勧めです。

販売場所

「とれたて元気市広島店」、市内の一部スーパーなどで例年11月から1月ごろまで販売しています。



市内の農林漁業者が生産した農林水産物には、このマークがついています。「ひろしまそだち」は市内のスーパーや直売所でも購入できます。



安佐南区役所 小さな音楽会 クリスマスコンサート



区役所などで開催している小さな音楽会。12月は「安佐南区花いっぱい運動」とコラボレーションをしたクリスマスコンサートを行います。

花いっぱい運動推進委員会のボランティアが育てた葉ボタンが飾られた会場で、広島文化学園大学音楽学科の学生による生演奏をお送りします。



日12月24日(木)正午～午後1時
場陽佐東公民館 ※来場は公共交通機関で
内木管五重奏、サクソフォン四重奏、金管五重奏
☎新型コロナウイルス感染症予防対策につき要申込。12月18日(金)(必着)までに所定の申込書をファクスかEメールで地域起こし推進課へ。先着130人。申込書は区ホームページ、区役所、区内公民館などで
☎地域起こし推進課(☎831-4926、☎877-2299)
Email:am-chiiki@city.hiroshima.lg.jp

演奏終了後に
葉ボタンをプレゼント!

