500分局

広島市安佐南区役所 https://www.city.hiroshima.lg.jp/site/asaminamiku/



安佐南区の人口 /242,821人(473人減) 安佐南区の世帯数/110,212世帯(1,064世帯増) 令和6年10月末現在(前年同月比)





市では、産地と消費地が近いという都市近 郊農業の利点を生かし、鮮度の求められる葉 物野菜の栽培が盛んです。代表的な葉物野菜 7種類を「広島近郊7大葉物野菜」と名付けて おり、しゅんぎくはその一つです。



今が旬の冬野菜、しゅんぎく。安佐南区の特産である、「中筋しゅん ぎく」の魅力を、レシピと併せて紹介します。 問農林課(☎831-4950、☎877-2299)

中筋しゅんぎく

中筋地区では昭和30年頃からしゅんぎくが栽培されています。現在、 「中筋しゅんぎく」を栽培する農家は8戸程度、面積は約1.5ヘクタール あります。同地区の農家が長い年月をかけて品種改良をしてきた「中筋 しゅんぎく」は、市場でも高く評価されています。

特徵

「中筋しゅんぎく」は、葉が大きくて柔らかく香りが良いのが特徴で す。苦みやえぐみが少なく、生でもおいしく食べられます。

中筋しゅんぎく (大葉種)



葉の切れ込みが 浅く柔らかい ・根元から切って



・葉の切れ込み が深い

・太い茎から枝 分かれした株 を収穫

自家採種

自家採種とは、自分の畑で育てた作物から葉型や育ちが良い株を選 抜し、花を咲かせ種を採ることです。中筋しゅんぎくは各農家で自家採 種をした種で栽培されています。おいしいしゅんぎくの安定生産につ ながると共に、農家ごとに葉型や株の太さもこだわりがあり、各農家の 個性も受け継がれています。

おいしい「中筋しゅんぎく」を届けたい

「中筋しゅんぎく」を栽培している農家・福島典映さんに話を聞きました。

「しゅんぎくの自家採種は、他の作物と比べて 手間がかかりますが、良い株の種を吟味して採 種し、より良いしゅんぎくが作れるように各農家 がこだわって栽培しています。気候などの影響で 種が思うように採れない年もありますが、「中筋 しゅんぎく | の種を途絶えさせないようにしてい ます。



▲自家採種した種の写真



福島典映さん(51歳)

また、豊かな土壌を守りおいしいしゅんぎくを 栽培し続けるため、土づくりにも力を入れていま

私たちは農家としての誇りを持って手抜きせ ずに、自分が良いと思う商品をこれからも消費 者へ届けていきたいです。ここだけの味と香り をぜひ味わってください|と笑顔で話します。



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 パーや直売所で購入できます。

しゅんぎくとパセリのコーンサラダ

しゅんぎくは、免疫力を高めるβ-カロテンや骨を強くするミネラルを多く含ん だ緑黄色野菜です。しゅんぎくを使ったサラダのレシピを紹介します。



<材料(4人分)>

・しゅんぎく 2株(約80g)

·コーン缶詰 50 g ・パセリ 1袋(約25g) ·玉ねぎ 1/8個

·穀物酢 大さじ2と 1/2

・からし 小さじ1 ·植物油 大さじ1

・塩こしょう 少々

<作り方>

- ① コーンをザルにあげて水を切る
- ② パセリを茎から外し、しゅんぎくは4㎝幅に切り、玉ねぎは薄切りにする
- ③ ①と②をさっと湯通し(※)して、キッチンペーパーで水気をふきとる ※50℃のお湯に20秒間さらす
- ④ ③をボールに入れ調味料と混ぜて出来上がり

レシピ提供:安田女子大学管理栄養学科

このレシピの他にも、さっと茹でてポン酢で食べたり、塩コショウでソテー したりするのもオススメです。いろいろな食べ方を試してお気に入りを見つ けてみてください。



安佐南区役所"小さな音楽会" × 安佐南区花いっぱい運動 ***

スマスコンがート 🤀

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 ションしてクリスマスコンサートを行います。 広島文化学園大学音楽学科の学生による生演奏 の後、花いっぱい運動推進委員会のボランティア が育てた葉ボタンをプレゼントします。



圕地域起こし推進課(☎831-4926、 **M**877-2299)



■12月20日金12:00~13:00 圆区役所講堂

内クリスマスアンサンブル

■電話か所定の申込書で、12月2日(月)~ 12月11日(水)(必着) に地域起こし推進課

(右コード)、区役所、区内公民 館などで。先着100人



