

〒731-0193 安佐南区古市一丁目33-14 **☎**831-4925 **№**877-2299

安佐南区の人口 /241,974人(847人減) 安佐南区の世帯数/110,973世帯(761世帯増) 令和7年10月末現在(前年同月比)





安佐南区役所公式SNS

Facebook



Instagram • O ... •

伝統の味を、これからも

広島の伝統野菜、広島菜。川内地区では、地域で力を 合わせ伝統野菜を守り、育てています。 問農林課(☎831-4950、☎877-2299)

川内での広島菜栽培

太田川流域にある川内地区は、広島菜の 栽培に適した水はけの良い上質な土壌が広 がり、古くから広島菜の栽培が盛んに行わ れています。近年宅地化が進んでいますが、 地域の各農家は、伝統を守りながら次世代 につなげるため、日々より良い広島菜作り に励んでいます。

日本三大漬菜の一つ、広島菜

広島菜は高菜、野沢菜と並ぶ日本三大漬 菜の一つです。1株が約2 %まで大きく成 長し、収穫物のほとんどが「広島菜漬」に加 工されています。繊維が少なくて柔らかく、 口にほのかに広がる香りとピリッとした風 味が特徴です。

広島近郊 7 大葉物野菜

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、栽培された代表的な 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、広島菜はその一つ です。





「広島菜」をもっと身近に。おいしい広島菜を届けたい

家業を受け継ぎ、生まれ育った川内で広島菜を栽培する髙西さんに話を聞きました。 現在は約45%の畑で、先祖代々受け継がれた広島菜を大切に育てています。





高西雅博さん(39歳)

地域で力を合わせ、より良いものを

みんなで切磋琢磨しながらより良いものを 作っていくという気持ちで、地域の農家同士で 栽培方法の工夫などの情報交換をしています。

最近の暑すぎる気候による生育不良など、例 年とは違う対応に苦慮することも多くあり、試 行錯誤しています。

近年、漬物離れが進み、広島菜の知名度が下 がっていると感じています。

数年前から作り始めたミニ広島菜(①)は、現 在は生産量が限られていますが、ゆくゆくは通 年購入ができるようにしていきたいです。そし て広島菜を目にする機会が増えることで、広島 菜をもっと身近に感じてもらえたらと思います。

品質の良い広島菜を、これからも

川内の広島菜は自家採種(②)した種から栽 培しています。先祖たちが代々受け継いでき た、川内が発祥の地である広島菜を、自分たち の代で絶やすことなく育てていきたいです。品 質の良い、おいしいと思ってもらえる広島菜を 作り、届けます。

①ミニ広島菜ってどんな野菜?

種まきしてから1カ月~1カ月半で、 まだ若いうちに収穫した広島菜。

20タンほどですがしっかりと広島菜の 風味があり、柔らかい食感。煮ても良 し、ゆでても良し、炒めても良しの万能 野菜で、さまざまな料理に使えます。



②自家採種

自家採種とは、 自分の畑で育てた 作物から、育ちが 良い株を選抜し、 花を咲かせ、種を 採ることです。



▲髙西さんの畑で 採れた種

市内の農林漁業者 が市内で生産した農 林水産物とその加工 品には、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。



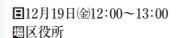
🔀 "小さな音楽会"×花いっぱい運動 О



12月の小さな音楽会は「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。

問地域起こし推進課(☎831-4926、 **1**877-2299)



四サクソフォン四重奏と金管五重奏 甲所定の申込書で、直接か電話で地 域起こし推進課へ。申込書は、区ホー ムページ、区役所、区内公民館など で。先着100人

安佐南区 図書館からの お知らせ

予約した本などの 受け取り方法を変更します



安佐南区図書館で は、予約から貸し出し まで、窓口に寄ること なく、全て自分で手続 きするように変わりま す。(一部対応していな い資料があります。)

予約資料受け取りの流れ -

- ①予約照会機で自分の予約した 本(予約資料)の場所を確認
- ②専用コーナー内の棚から予約 資料を取り出す
- ③自動貸出機で貸出処理をする

問マエダハウジング安佐南区図書館(☎879-5060、**四879-8536**) **体**12月19日金~1月13日火