



区報あさみなみ

12.1号

P7・8編集：安佐南区役所区政調整課
〒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)

広島ひろしま
市民の市政

安佐南区役所公式SNS

フェイスブック
Facebook



インスタグラム
Instagram



あさみなみ

伝統の味を、これからも 川内の広島菜

広島伝統野菜、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。
園農林課(☎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、野沢菜と並び日本三大漬菜の一つです。1株が約2kg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高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。



たかにしまさひろ
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。

20g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。煮てもよし、ゆでてもよし、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。



▲高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 クリスマスコンサート

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。

園地域起こし推進課(☎831-4926、☎877-2299)

日12月19日(金)12:00～13:00

場区役所

図サクソフォン四重奏と金管五重奏

図所定の申込書で、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

1/14(水)
から

安佐南区図書館では、予約から貸し出しまで、窓口で借り出すことなく、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

園マエダハウジング安佐南区図書館(☎879-5060、☎879-8536)
休12月19日(金)～1月13日(火)