



毎週木
11:30～13:00

当日、9:30、9:45、10:00に
先着順で整理券を配布

毎週木曜日に開催する「木曜であい市」では、東区産の新鮮な野菜や生花のほか野菜を使ったお菓子などを販売しています。
園地域起こし推進課(☎568-7704、㊟262-6986)

地産地消の取り組み

区では、地域の生産者と関係機関で「東区ふれあいもてなし市協議会」を運営し、野菜や生花などの販売市の定期的な開催や、イベントへの出店販売などを行っています。

農業の魅力を広めるために

東区ふれあいもてなし市協議会は、若い人にも農業の魅力を伝え、興味を持ってもらいたいと思い、野菜市やイベントなどを開催しています。

興味がある人はぜひ野菜市などで地域の生産者と、直接交流してみてください。農家さんに野菜のおいしい食べ方を聞くなど、ちょっとした質問も大歓迎です。



◀矢賀地区で農業を家族で営む同協議会副会長 飯田澄雄さん(右)とその家族

旬をお届け!「木曜であい市」

区役所隣の区民文化センターでは、区におけるもてなしの場の創出や、地域住民相互の交流の促進を目的として、「木曜であい市」を開催しています。



▲木曜であい市の生産者の皆さん

この市では、リーズナブルな価格で新鮮な野菜や季節の生花を提供し、多くの人々に親しまれています。皆さんも市にお越しいただき、旬の野菜を味わってください。



同会長
たおいかつみ
峠井克己さん

「木曜であい市」で購入した人の声

いつも新鮮でおいしい野菜を買っています!こどもたちも喜んで食べていて毎週木曜日が楽しみです。

菊芋やピーツなど、スーパーではなかなか買えない珍しい野菜があり、いつもワクワクします!

生産者さんの顔を見ながら安心して購入でき、また、野菜の調理方法も教えてもらえました!



▲たくさんの新鮮野菜がそろそろ市場

農家さん直伝!

「鶏ふわ玉レタススープ」の作り方



旬の「玉レタス」を使ったレシピです!

●材料(3～4人分)

水……………600cc
玉レタス……………120g
溶き卵……………2 個分
鶏がらスープの素……大さじ1

●作り方

- ①玉レタスを適当な大きさにちぎる。
- ②鍋に水600ccと鶏ガラスープの素を入れて火にかけ、沸騰したら玉レタスを加える。
- ③ひと煮立ちしたら、溶き卵を回し入れてゆっくりとかき混ぜると、出来上がり



11/29

日

東区市民公開講座

大切な人や「もの」との喪失(グリーフ)に寄り添うことの意味や、自分らしい人生の歩み方について考えてみませんか。

回10:00～12:40 ㊟区民文化センター

	内容	講師
1 部	グリーフとグリーフケアについて ～喪失を生きる人に寄り添うために～	がん看護専門看護師 ながや ゆきこ 長屋由起子氏
2 部	落語で楽しく学ぶ人生会議 ～自分らしく“生ききる”ために～	行政書士・社会人落語家 いくしまきよみ 生島清身氏

㊟区医師会ホームページか所定の申込書で、10月28日(水)(必着)までに、はがきかファクスで「東区市民公開講座係」(広島朝日広告社内)へ。申込書は区役所などで。抽選540人
園地域支えあい課(☎568-7731、㊟568-7790)

広島市東区医師会 公開講座 検索



長屋由起子氏



生島清身氏

お知らせ

野生鳥獣に餌を与えないで!

カラスなどの野生鳥獣に餌を与えることで、野生鳥獣が地域に定着し、ふん害などの生活環境被害が発生する可能性が高まります。

また、生ごみや収穫されずに放置された果樹もシカやイノシシをはじめとする野生鳥獣の餌になりますので、絶対に放置しないでください。

園地域起こし推進課
(☎568-7705、㊟262-6986)

