

支所だより

東予・丹原・小松の各総合支所管内での、身近な出来事や話題などを紹介するコーナーです。

東予総合支所

〒799-1394 周布349番地1 TEL0898-64-2700 FAX0898-65-4363

食情報発信基地「西条市食の創造館」

～農商工連携による地域産業の創造～

「西条市食の創造館」はJR壬生川駅に隣接する食に関する情報の収発信拠点施設で、西条市の水・食・農を生かした地域ブランドづくりの拠点としての役割を担っています。



西条市食の創造館

主な活動としては、野菜ソムリエ等と連携して地域食材を広くPRしたり、物産展等により大都市圏等へ西条製品のPRをしたりしています。

また、西条の良質な食材

にさらなる付加価値を高めるための加工技術の開発、新商品開発を行う企業や個人への支援も行っており、そのための施設として食のインキュベータ室があります。さらに、料理講習会や地元食材を使用した料理教室を開催することで、若年層を中心とした市民の皆さんに地元食材の価値の再発見を促し、将来地元食関連業務に携わってもらうよう食関連産業従事者育成と食文化向上等をめざしています。

今や、西条産品は西条ブランドとしてじわじわと全国に浸透してきました。その一翼を担っているのが「西条市食の創造館」なのです。



キッチンスタジオでの料理講習会

丹原総合支所

〒791-0592 丹原町池田1733番地1 TEL0898-68-7300 FAX0898-68-4769

椎茸栽培と料理教室

～丹原地区老人クラブの笑顔の食事会～

山や森林が多い丹原地域は昔から椎茸栽培が盛んです。地域の特性を生かし、丹原地区老人クラブ（服部宗市会長）では、生きがいと健康づくりを目的に椎茸栽培講習会を毎年行っています。



寒中のホダ木作り講習会

一昨年の2月にクヌギにドリルで穴を空け植菌をしたホダ木は、風通しの良い林の中などで夏を2回越し、待ちに待った収穫となりました。その椎茸を使った料理講習会が、この2月中に丹原の

各公民館単位老人クラブで行われます。椎茸栽培は男性中心に、料理は女性が行い、みんなで一緒に食事をします。採れたての椎茸は驚くほどおいしく、食物繊維やビタミンDなどの栄養素も豊富です。椎茸とホウレン草の和え物や椎茸入りハンバーグ、炊き込みご飯にお吸い物と椎茸づくしの料理を食べながら、栽培方法や収穫の喜びの話題と笑顔が尽きません。

老人クラブでは今年も3月6日(金)に椎茸栽培講習会を行います。

2年後の収穫とおいしい料理を楽しみに植菌をしてみたいかがでしょうか。



椎茸づくしの楽しい食事会

小松総合支所

〒799-1198 小松町新屋敷甲496番地 TEL0898-72-2111 FAX0898-72-4048

地域と共に歩む子どもたちの成長を願って

～公民館で遊ぼう(もちつき大会)～

昨年の12月21日、小松農村環境改善センターを会場に、もちつき大会が開催され、地域の子どもたちなど70人が参加しました。

このもちつき大会は、米の消費拡大と地域の親睦、子どもたちの健全育成を目的に、石根公民館が石根地区婦人会の協力で、平成24年度から実施しており、今回で3回目となります。

当日は15キログラムのもち米が次々と蒸されて臼へ運ばれました。子どもたちは、大人に手伝ってもらいながら杵を振るい、つきあがったもちを自分たちで丸めて、おいしそうに口いっぱい頬張っていました。

近年は、臼と杵を使ってもちつきをする光景も珍しくなりました。地域に支えられながら杵を振るってもちつきをしたことは、子どもたちにとって楽しい思い出となり、豊かな感情や協調性を育むことができたのではないのでしょうか。

石根公民館では、今後も地域、学校などと協力し、子どもたちの健全な成長を見守り続けます。



もちつきを地域の大人たちと一緒に楽しむ子どもたち