



# 笑顔の食卓

月1回、ハッピーな食卓を応援するページです

ワケギの調理法などについて説明する安井さん  
(右から2人目)と安松さん(右端)



国内生産量の6割以上を占める  
特産品「広島わけぎ」



広島県は国内生産量 地元の特産品をもっとは「根元の白い部分が  
の6割以上を占めるワケギの生産地。その大に力を入れてい

## 広島わけぎ 特産知ろう 食育に力

尾道市では、誇るべきでは毎年、同JAの協力を得て3年生が植え付けから草取り、追肥、収穫まで一貫して取り組んでいる。ことしは近くの安井幸恵子さん(66)と安松恵子さん(64)が先生役だ。3日には、児童が育てたワケギを使い、ハンバーグなど2品を調理した。安井さんたち

は「根元の白い部分が甘くて栄養があるから、根っこから2センチくらいので切り落とし、後日、畑に残った分も収穫し、各自が持ち帰った。安井さんは「子どもたちにワケギに興味を持ってもらえうれしい」と笑顔。同小の津田秀司校長も「子どもたちが地元を好きにな

JA全農ひろしま  
<http://www.jazhr.jp/>

今回は3月18日(金)掲載予定です