

かぼちゃのお焼き (4人分)



【材 料】

- かぼちゃ…………… 1/4 個 (300 g)
- 片栗粉…………… 大さじ 3 ~ 4
- 黒ごま…………… 大さじ 1

【作り方】

- ①かぼちゃは電子レンジに6分程かけるか、蒸し器にかけ柔らかくする。皮は1/4ほど残して置く。
- ②①を泡立て器などであらくつぶし、片栗粉と黒ごまをまぜる。
- ③②のたねを1つにまとめ、直径4cmくらいの棒状に丸める。ラップで包み、生地を冷まして落ち着かせる。
- ④1cm厚さの輪切りにし、サラダ油少々をひいたフライパンで両面に焼き色をつける。

(1人分のエネルギー 101 kcal)



▲玉葱の収穫作業

現在、南あわじ市での作付面積は一七二〇ha。生産額は七一億七千万円を誇り、市町村別では全国第一位となっています(平成十六年末の集計値を平成十七年末現在の市町村で集計)。

る農家が三原平野に現れました。大正十年には農業技術員を通じて栽培を奨励、多くの収量が見込め貯蔵や運搬に耐える優良品種を大量生産することにより、一大産地としての地位を確立しました。昭和二十四年と二十九年には、驚異的な高価による玉葱ブームを契機として、三原郡は好景気にわきかえりました。昭和三十九年、収穫面積は淡路全体で三〇〇〇haに到達し、全国一位の生産額を誇る特産地として、確固たる基盤を築き上げました。

南あわじ市  
ふるさと資源

全国ブランド  
淡路玉葱

日本中にその名を知られる淡路玉葱の栽培は、明治二十一年に賀集村での試作が始まりです。明治三十五年ごろから先進地の泉州から苗を移入して栽培す

る農家が三原平野に現れました。大正十年には農業技術員を通じて栽培を奨励、多くの収量が見込め貯蔵や運搬に耐える優良品種を大量生産することにより、一大産地としての地位を確立しました。昭和二十四年と二十九年には、驚異的な高価による玉葱ブームを契機として、三原郡は好景気にわきかえりました。昭和三十九年、収穫面積は淡路全体で三〇〇〇haに到達し、全国一位の生産額を誇る特産地として、確固たる基盤を築き上げました。

国体だより 第18号

はばタン通信

国体推進室 ☎ 50・30036

人気者「はばタン」とPR活動

トライやる生徒が奮闘



▲園児らと一緒に「はばタンダンス」を踊るトライやる生

国体開催まで一四〇日を迎えた五月中旬、国体推進に頼もしい助っ人が現れました。トライやるウイーク

の生徒たちです。

三原中学校(四名)、広田中学校(五名)、南淡中学校(七名)の生徒が市内を巡回して国体をPRしました。

はばタンレディも奮闘



▲参加者の前で「はばタンダンス」を踊るはばタンレディ

マスコットキャラクター「はばタン」とともにPR活動に回る「はばタンレディ」が、六月四日、南あわじ市子育て学習センター運動会を訪れ、大会を盛り上げました。



国体まであと…