

CONTENTS

- 2 特集 “ここ”だけの
おいしい“もの”と“ひと”
- 8 TOPICS
新型コロナワクチンの3回目接種
(追加接種)がはじまります/令和
4年度会計年度任用職員を募集
します/市県民税申告・所得税の
確定申告は、自宅で/退職後の健
康保険加入手続き/図書館の利用
方法が変わります など
- 14 子育て応援隊
子育て世帯への臨時特別給付金
/令和4年度5月以降の保育所
(園)・認定こども園(保育利用)
の入所申込み/令和4年度市立幼
稚園新入園児追加募集 など
- 17 HIGASHIHIROSHIMA event
広国市民大学/チャレンジ!健康
アップ教室参加者募集/美術館特
別展「PIXARのひみつ展 いの
ちを生まだすサイエンス」/特別
整理による図書館休館のお知らせ
など
- 22 東広島生活情報局
パブリックコメント/元気輝きポ
イント手帳の提出はお済みです
か?/非課税世帯などへの臨時特
別給付金/小・中学校体育施設利
用団体の登録/国民年金保険料の
前納/生ごみ水切りグッズを無償
配布中 など
- 32 相談室
- 34 夜間休日救急当番医
- 36 まち・ひとを元気づけたい
～想いがカタチに～

日…日時・期間 場…場所 内…内容
 対…対象者 定…定員 相…相談員
 料…料金・費用 持…持参物
 締…締め切り 申…申込方法・申込先
 問…問い合わせ先 ☎…電話番号
 FAX…FAX番号 E…Eメール
 URL…インターネットアドレス
 ※料金の記載のないものは無料
 ※申込方法の記載のないものは申込不要
 ※本紙に掲載した記事の最新情報は
 市ホームページをご覧ください。

ここだけの おいしい ものとひと

東広島の熱い思いを持った生産者と、豊
かな自然が育むおいしい産品をご紹介します。み
んなで食べて地元を応援！

問 東広島市農林水産物販路拡大推進協議会
(事務局・農林水産課)
☎(082)420・0939

カキ 鮮度抜群&ぷりぷり食感 とれたてカキを食べられる幸せ

塩分濃度が高く、生食用のカキの生産もで
きる「三津湾」。ここで育ったカキは濃厚でミ
ネラル豊富。特に2月頃は、身がギュッと引き
締まり、格別のおいしさですよ。安心、安全、
新鮮なものを届けたいので、朝、海から水揚げ
したカキは、すぐに洗浄処理
し、箱詰めして、その日のう
ちに全国へ出荷しています。
おいしいカキを育てる秘けつ
をよく聞かれますが、育つ場
所と、愛情の違いじゃろ！
安芸津へ来たたら、鮮度抜群
でプリプリ食感のおいしいカ
キを買うことができます。こ
れは東広島市民の特権。ぜひ
立ち寄ってください。



森尾水産
(P6 かき加工所マップ)
森尾 龍也 さん
安芸津町



ジビエ イメージ一変!驚きの味 美味なジビエを届けたい

豊栄町の「有害獣処理加工施設」で、周辺
地域で捕獲されたイノシシやシカなどのジビ
エ(肉)を丁寧に処理加工しています。一頭処
理するたびに電解水で徹底的に洗浄するので、
施設内は無臭で清潔。肉を数日寝かせること
で、やわらかくうま味が増した高品質のジビ
エに仕上がっていますよ!よくジビエは「臭
い」「かたい」といわれますが、
それは血抜きが不完全だか
ら。ここで処理する肉は全
て、私が独自の方法で仕留め
てしっかり血抜きをしたも
の。きちんと丁
寧に処理したう
ちのジビエを、
一度食べてみん
さい!イメージ
が変わります。



東広島ジビエセンター株式会社 (P6)
和泉川 健太郎 さん
豊栄町



ネギ 存在感たっぷり 食卓の名脇役

まるで刀のようにシュッと
伸びた青ネギを「サムライねぎ」
と名付け、栽培しています。もと
もと、京都のネギ農家で修業し、
故郷の広島でネギ栽培がしたいと場
所を探し、京都と気候が似ている志和
を見つけました。寒さが厳しい今の時
季、ネギの一本一本がしっかりと栄養分を
たくわえていておいしいですよ。分厚い葉
はやわらかくぷりっとした辛みがあり、根に
近い部分は甘みが凝縮していて、食べ方もさま
ざま。あなたのアイデアで、食卓をネギで彩っ
てください。



株式会社ねざらいふあーむ (P7)
八幡原 圭 さん
志和町



市内外の飲食店約250店舗で
使用されている「サムライねぎ」

米 つやつやの大粒米で 思わず笑顔に!

米作りの全工程
を、私一人で手掛
けています。農薬
を減らし、みなさ
んが安心して口に
できる米を栽培し
ています。収穫し
た米は、選別機に2回かけて精米
し、袋詰めします。炊き上がると、
ふっくらつやつやで、思わず笑顔
になるおいしさ特徴。今年の特
に米粒が大きく、何とLサイズ
の米を収穫できました。ぜひ一度
味わってみてください。



農業の中でも、米作りの新規参
入は大変です。米作りに挑戦した
い、興味があるという人には協力
したいと思っています。みんなで、
米どころ東広島を盛り上げていき
ましょう。

ふあーむたかちゃんち (P7)
佐々木 貴之 さん
西条町



森尾水産
(P6 かき加工所マップ)
森尾 龍也 さん
安芸津町



他にもたくさん作りました！



初めて知った、知っていても食べたことがない東広島の産品は、いくつありましたか。試食モニターに大好評だった東広島マイスターの商品を、ぜひ一度味わってみてください。きっと想像を超えたおいしさに出会えるはずです。その感動を誰かに伝えれば、東広島マイスターのファンが増え、さらにおいしい商品開発への後押しにもなります。

まずは食べてみて、感動を共有しよう！

今回実食した産品は、一部の調味料などを除きすべて東広島産のもの。紙面で紹介しきれなかった料理は、公式インスタグラムで発信中。「簡単レシピ」で材料も公開しています。ぜひお家のキッチンでも調理してみてください。生産者紹介、イベント情報なども随時掲載しています。公式Instagram



誕生！東広島マイスター

東広島の新しいブランド



特産品部門(ココマイスター)

「東広島市の食卓といえばこれ!」という広く生産される市の代表的産品や、今後拡大を目指す特徴的な産品。



生産者部門(ひとマイスター)

「東広島市の農林水産業を盛り上げよう」という熱い思い、ポリシーを持って生産に取り組むマエストロ達。



商品部門(ものマイスター)

「東広島市のお土産の定番」を目指し、市内産品をふんだんに取り入れた唯一無二の加工品や一次産品等。



東広島市の産品の魅力をもっと知ってほしい——「東広島マイスター」は、つくり手(生産者や事業者)とつくり手(応援する人)が一緒に開発を進める農林水産物統一ブランド。ミーティングや試食会を重ね、地域が一体となって地産地消の普及に努めています。

試食モニターの皆さん



東広島の美味しいものを食べてみました!

「東広島の美味しいを食べてみたい!」と、東広島の産品を集めた試食会を実施。材料はもちろん、味付けも極力東広島の調味料にこだわりました。さて感想は…。



カブと牛乳の優しい甘さが、冷えた身体に沁みました。

信木 梓さん
(製菓教室講師)



次の日も思い出すくらいおいしかった!

信木 亨治さん
(小学4年生)

かぶの和風ポタージュ

濃厚なのにサラリとしたTom milkとほんのり甘みのあるかぶで、優しい味わいのポタージュに仕上げました。クルトンの代わりに入れたかりんとうとごぼうの素揚げも良いアクセントに。

【材料】●●●●●●●●●●

かぶ(ふあーむたかちゃんち) / 椎茸と野菜のブイヨン(さきしま) / Tom milk(トムミルクファーム) / ごぼうかりんとう(香木堂) / ごぼう(OKファーム) / 塩



卵焼きにはよくケチャップをかけるのですが、何もかけずに食べたいです。ほかほかご飯とよく合います。

野村 ミカエル 介さん
(広島大学学生)

だし巻きたまご

生でおいしい生たまごの黄身の甘み、サムライねぎのシャキシャキ感、味わい深さは鰹ぶりだしで、家でも簡単にプロの味! コロナが落ちついたら、たかちゃん米を塩むすびにして、近くの公園でピクニックもいいですね!

【材料】●●●●●●●●●●

生でおいしい生たまご(高光養鶏場) / サムライねぎ(ねぎらいふあーむ) / 鰹ぶりだし(グルテンフリー(さきしま) / 焙煎しいたけ醤油(さきしま) / たかちゃん米(ふあーむたかちゃんち)



安芸津マル赤馬鈴しょのじゃがバター & レンジでカンタン蒸し牡蠣

安芸津産の牡蠣とマル赤馬鈴しょは素材の味を生かしてシンプルに。滑らかな口当たりのマル赤馬鈴しょは、少しのハーブソルトでさらに甘みが引き立ちます。牡蠣はそのままでも濃厚! ネギやレモンで味の変化も楽しんで。

【材料】●●●●●●●●●●

マル赤馬鈴しょ(甲斐農園) / バター / ハーブソルト(Lavande by 井上工務店) / 粉チーズ / パセリ / 殻付き牡蠣(森尾水産) / レモン(甲斐農園) / サムライねぎ(ねぎらいふあーむ)



冷めてもモチモチ! 東広島の生産者さんをもっと応援したくなりました!

本庄 直子さん
(音楽家)

お米麺のペペロンチーノ風

パスタ麺の変わりにお米麺を使ってもっちりとした食感に! 鹿ソーセージと香り良いハーブソルトで立体感のある深〜い皿になります。お酒のアテにも、ランチにもおすすめです。

【材料】●●●●●●●●●●

グルテンフリーのお米麺(農事組合法人かみなが) / 無添加鹿ソーセージ塩麹(東広島ジビエセンター) / オリーブオイル / にんにく / 鷹の爪 / 黒胡椒 / 焙煎しいたけ醤油(さきしま) / ハーブソルト(池田景子) / バジル



※今回扱った商品の購入場所については、P6, 7の「ここで買えるマップ」で!

東広島マスター ここで買えるマップ

P4で紹介した料理の食材は、マップ内の店舗などで購入できます。

これからも、どんどん増える
マスター商品



東広島ジビエセンター (P3へ)

- トムミルクファーム
- 革工房BELL'S
- ゆめタウン東広島

トムミルクファーム
豊栄町

おいしい牛乳を作るためには、牛が健康でなければなりません。働く人も、牛も、ストレスを感じることなく、地域に根付きながら持続可能な酪農を行います。

- とれたて元気市となりの農家店
- となりの農家高屋店・黒瀬店
- ショージ寺家駅前店 など



池田景子 (ティュールハーブスクール)
高屋町

ハーブは農薬を使わず、自分の手で大切に育てています。ブレンドにもこだわって、香り良く仕上げています。

- ショージ寺家駅前店
- 暮らしの店 en



農事組合法人かみみなが
西条町

安心安全にこだわってつくったグルテンフリーのお米麺。使っているお米はみんなで一生懸命作った「あきさかり」を使っています。

- かみみなが直売所
- とれたて元気市となりの農家店
- となりの農家高屋店・黒瀬店 など



甲斐農園
安芸津町

10年前に東広島へ移住し、温暖な安芸津が大好きになりました。「安芸津のレモンはおいしいね」と言っていただけよう頑張ります！

- JA芸南ふれあい市
- マルイチ商店



安芸津産かき加工所
マップはこちら



高光養鶏場
豊栄町

衛生的でおいしいたまごを追求し、開放鶏舎の一羽飼いにこだわっています！

- 直売所(自動販売機)
- とれたて元気市となりの農家店
- ショージ豊栄店・寺家駅前店 など



OKファーム
豊栄町

93歳の祖父と一緒においしいごぼうを作っています！

- 道の駅 湖畔の里福富
- とれたて元気市となりの農家店
- となりの農家高屋店・黒瀬店



Lavande by井上工務店
福富町

ハーブは自然農法で自社栽培。福富のきれいな水、おいしい空気の中で栽培しています。珍しいハーブのクラフトビールもいかがですか？

- 井上工務店
- 道の駅 湖畔の里福富



さきしま
西条町

豊栄の自社農園で栽培した原木しいたけに、厳選した素材を合わせて最高のだしを作っています。

- さきしま直売店
- 道の駅 湖畔の里福富
- となりの農家高屋店・黒瀬店 など



香木堂
黒瀬町

安心安全に食べていただくために、材料は全て国産。地元食材を使ったいろんな味のかりんとうもお楽しみください。

- 香木堂 (カフェアルターナ)
- とれたて元気市となりの農家店
- となりの農家高屋店・黒瀬店



ふあーむたかちゃんち (P3へ)

- エブリイ 市内全店

ねぎらいふあーむ (P3へ)

- ショージ市内全店
- ゆめタウン八本松・安芸津
- コープ東広島 など

今回の広報紙特集に関するアンケートにご協力ください。

