



(平成 22 年 9 月 23 日撮影)

Vol.44

# 無数の白い物体



私が庄原市に移住してきた3年前の秋。西城町に向けて車を走らせていると、田んぼに幾つもの白い物体が目に見え込んできました。生まれて初めて見る光景にびっくりしましたが、おもしろいなあと思い、撮影しました。

稲わらをラップで巻き発酵させて、牛の餌にするのだと後で知りました。

庄原では見慣れた光景かもしれませんが、いつまでも残したい風景の一つではないでしょうか。

辻村 哲農 (板橋町)

## 応募方法

写真を通して庄原市の魅力を再発見するコーナーです。風景写真はもちろん人物写真でも結構です。あなたの好きな庄原市の風景を写真で紹介してください。また、この写真への思いや撮影エピソードなどを200字程度にまとめ、郵送またはメールでご応募ください。

## 応募先

〒727-8501  
庄原市中本町一丁目10番1号  
庄原市情報政策課広報広聴係  
☎0824-73-1159  
メール  
koho@city.shobara.hiroshima.jp

庄原の食材を扱うお店を応援します！



## カレー屋工房



所 板橋町 297-1  
☎ 0824-75-0214  
営 月～金 11:00～15:00 (LO14:30)、  
17:30～21:00 (LO20:30)、  
土・日祝 11:00～21:00 (LO20:30)



取り扱う市内産食材 米、野菜(玉ねぎ、トマト)、肉

### ▶▶▶ 店長の神原勤子さんに聞きました。

なぜ、地産地消推進店に登録しようと思ったのですか？

当店では地産地消にこだわり、地元の新鮮な水・米・野菜を使用しています。地元の方や他の地域から来られる方にも知っていただけるようにと地産地消推進店に登録させていただくことにしました。庄原の食材を多くのお客さまに知っていただき、お客さまの喜んでくださるお声を、農家の方へ伝え、より地域が活性化することに貢献できればと思います。

お店の推進店としてのこだわりは？

おいしい素材でないといけないものは作れません。庄原産の食材を使い、手間をかけて、たくさんのお客さまに喜

んでいただけるよう、努力してまいりたいと思っています。

皆さんへ一言

地産地消にこだわって、カレーの旨さを追求しました。玉ねぎは8時間炒め、和牛をふんだんに使用しています。ご自宅でもお楽しみいただけるよう、冷凍ビーフカレーの発送も承っております。また、庄原産米粉100%の揚げたてカレーパンも大人気です。お土産にぜひご利用ください。皆さまのお越しをスタッフ一同、心よりお待ちしております。



▲日替りランチ(限定20食)900円  
サラダ・コーヒー付

『庄原市地産地消推進店』に登録しませんか？ 市は随時、地産地消推進店を募集しています。詳しくは、保健医療課健康推進係 (☎ 0824-73-1255) まで。