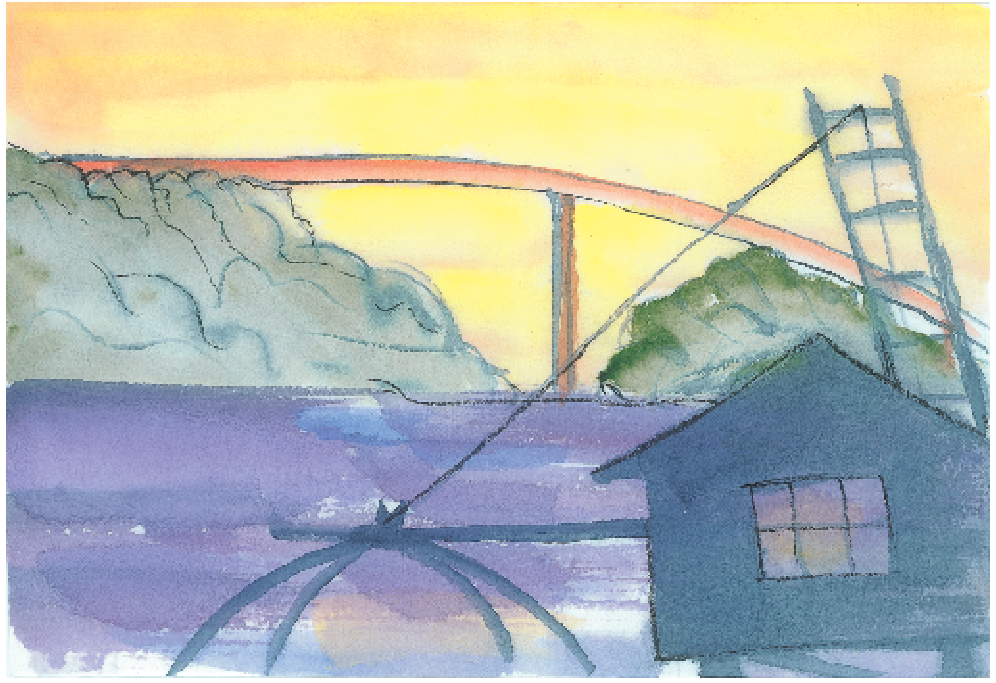
津田地区 ええとこ発見図



本番を待つ四ツ手（横樋）

「ええとこ発見図」は、自分たちの住んでいる「地域の良さ」を再発見しようという視点で作成したものです。作成過程で、地域を何度も歩くことにより普段見過ごしていた大切な資源を再確認しあい、話し合いを重ねてつくりあげました。いろいろな人と知り合い、お互いを認めあうことで、この地域に住む人の「ええとこ」も再発見しました。そして、今まで以上に愛着が深まりました。この「ええとこ発見図」を利用して、ますます地域の絆が深まっていくことを願っています。

―作成者一同―

学区紹介

1　政田学区は元禄5年（1692年）岡山藩主池田光政の意を継ぎ、時の藩主綱政が津田永忠に命じて干拓した沖新田の東半分に位置する。往時は光津、政津、君津、升田の四ヶ村であった。

2　昭和28年2月西大寺市、ついで昭和44年2月岡山市となる。昭和32年より3ヶ年間に約20億円を投じ、地域南部のかさ上げ工事（上南干拓）が実施された。

3　学区は北の砂川、西に百間川、南は児島湾で囲まれ、東は開成小学区に接している。総面積7,98㎢、1,231世帯、総人口3,752人で純農村型である。（H15.3月末現在）

4　一般国道2号の南側に県道215号が完成し、六番川遊水池には新しく岡東浄化センターが操業し、六番川水の公園体育館も建築された。

ウォーキングMAP

北は備前冨士、南は青い海、まさに風光明媚な田園地帯です。
きれいに整備されている六間川水の公園遊歩道とウォーターパーク宮川など歩いて楽しいコースがたくさんありますよ！

- 六間川の水の公園遊歩道　30～40分
- ウォーターパーク宮川　30分
- 江川コース　30分

春はさくら、菜の花

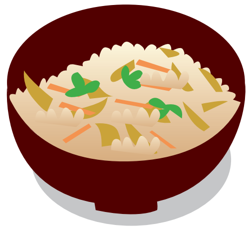
夏は四ツ手網、夜釣

秋はコスモス畑、釣り（ハゼ･ママカリ･アミ）

冬は水鳥、タコ揚げ（カイト）

津田栄養委員さんおすすめレシピ

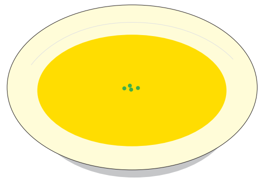
郷土料理・ふなめし



■材料
ふなのミンチ…200ｇ
人参……………200ｇ
ごぼう…………1本
里芋……………300ｇ
ちくわ…………2本
ねぎ……………2本

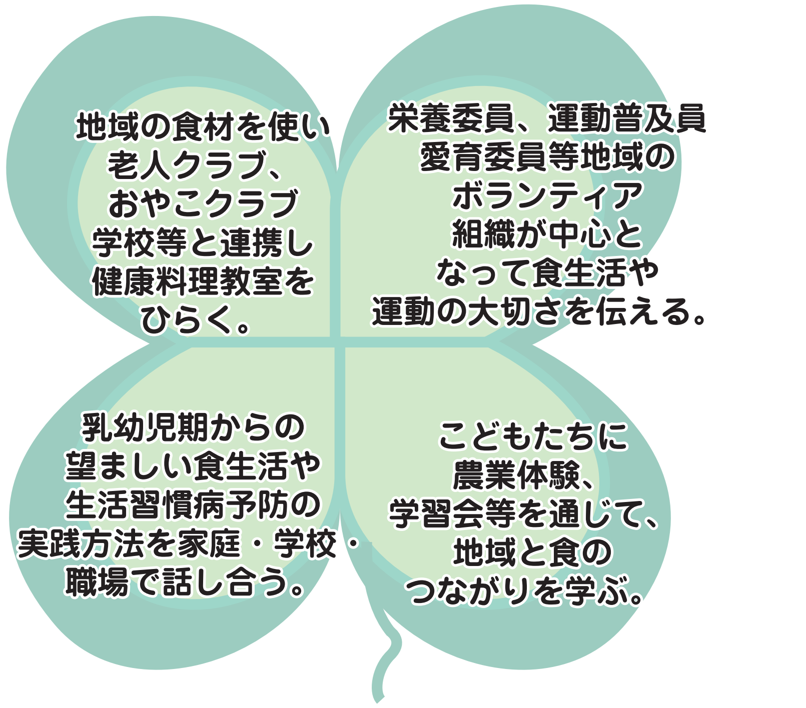
■作り方
①人参は3～4㎝の細切り、ごぼうはささがき、里芋は1㎝の半月切り、ちくわ、ねぎは小口切りにする。
②ふなのミンチをごま油で炒め、味がなじんだら、人参、ごぼう、里芋、ちくわを入れて炒める。
③②にだし汁、しょうゆ、みりん、塩を入れて煮る。
④具に味がなじんだらねぎを加え、火を止める。
⑤器にご飯を入れ、具と汁をかけて食べる。

テンペポタージュ（4人分）



■材料
テンペ…100ｇ、タマネギ1個
ニンジン1/2本、サラダ油大さじ1
水2カップ、スープの素2個
牛乳2カップ、バター10ｇ
パセリ少々、塩、こしょう適宜

■作り方
①タマネギ・ニンジンを薄切りにし、油で炒め、水とスープの素を加えて、野菜が柔らかくなるまで煮る。テンペを加えて、ひと煮立ちさせ、ミキサーにかける。
②鍋に戻して、牛乳を加え沸騰させないように混ぜながら塩、こしょうで味を整え、バターを入れて出来上がり。



みんなで協力してできること