

「コウゲ・キッズ」がスターコーンFMで紹介されました

10月29日(金)、スターコーンFM(築上町)が、友枝小学校で練習している「コウゲ・キッズ」の取材に訪れました。

コウゲ・キッズは、豊築で唯一の公式ドッジボールクラブ。「入部したきっかけは?」「練習は楽しい?」というレポーターの質問に、子どもたちは、スポーツマンらしくハキハキと笑顔で答えていました。また、「目標は?」という質問には、「今後の大会で優勝することです」と、意気込みを見せていました。

収録された内容は、11月5日(金)に放送の「放課後GO!GO!」という番組の中で紹介されました。



大平保育所 4歳児

社会見学

10月27日(水)、大平保育所の4歳児26名が、電車やバスを乗り継いで、築城の「メタセの杜」まで社会見学に行きました。

中津駅では、切符が自動改札機を通るスピードに驚いたり、電車内では、公共マナーや周りの人への気遣いを学んだり、社会勉強をすることができました。

また、大切な言葉「ありがとう!」「おねがいします!」をたくさん使えるようになった一日でした。

気持ちのよい秋晴れの下、芋ほり体験をしました

大平保育所 4・5歳児

11月4日(木)、大平保育所の4・5歳児50名が、今年も「下唐原東区地域おこしの会」の皆さんのご好意により、芋ほりを体験しました。

たくさん掘れたお芋は、保育所で待っていた小さい組の子どもたちにもお土産として配られ、みんな大喜びで持って帰りました。

いただいたお芋は、各家庭や給食でおいしく調理され、子どもたちのお腹を満たしてくれることでしょう。

新吉富保育所 5歳児

10月14日(木)、新吉富保育所の5歳児24名が、職場体験に来ていた吉富中学校の生徒と一緒に芋ほりをしました。このお芋は、10月30日(土)に食育事業の一環として行った「親子クッキング」の材料として使用しました。

今年は、雨も少なく大きな芋が掘れるか心配しましたが、子どもの顔ぐらいの大きなお芋も出てきて、みんな大喜びでした。

収穫の秋、川底柿の「あおし」に挑戦しました

10月30日(土)、川底柿の「あおし」体験会が行われ、町外から10名の参加がありました。

これは、大平地域で生産が盛んな川底柿を広くPRするとともに、渋抜き技法「あおし」を知ってもらおうと、大平柿研究会の協力のもと、さわやか市大平が窓口となって開催した初めての試みです。

一木治さん一家が講師となり、東下の柿園で川底柿の収穫体験をした後、ドライアイスを使った「あおし」に挑戦しました。川底柿を入れた袋にドライアイスを入れて、空気を抜きます。そこに、炭酸ガスを注入して完了。袋に穴が開いてしまうと渋は抜けませんので、参加されたみなさんはとても真剣な表情をしていました。ガスの注入でパンパンに膨らんだ袋を持って「開封するのが楽しみ」と満面の笑みを浮かべている姿が印象的でした。

行政相談委員 小川 勗さん(東上) 総務大臣表彰受賞

上毛町担当の行政相談委員である小川勗さんが、平成22年10月、総務大臣表彰を受賞されました。総務大臣表彰は、永年、行政相談委員としてご尽力され、その業績が特に顕著で他の模範となる方に贈られるものです。

小川さんは、平成17年から本町担当の行政相談委員に委嘱されており、ボランティアとしてみなさんからの行政上の苦情や要望を受け付けています。



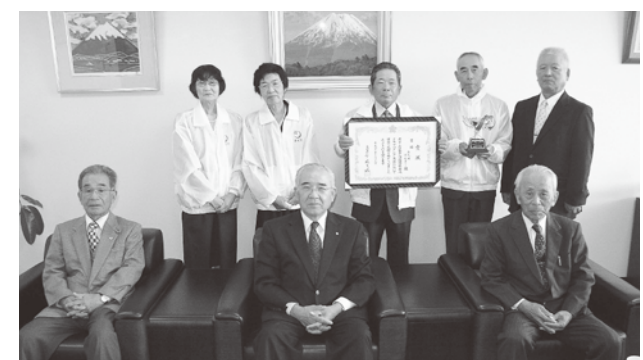
第21回福岡県老人クラブペタンク大会 宇野西チームが優勝しました

10月28日(木)、小郡市で第21回福岡県老人クラブペタンク大会が開催され、町の予選会を勝ち抜いた宇野西チームが参加しました。

県内各地から40チームが参加する中、宇野西チームは圧倒的な強さで見事優勝を果たし、来年の秋に開催される「ねりんピック熊本大会」への出場権を獲得しました。

11月1日(月)には、宇野西チームの4人が老人クラブ連合会とペタンク愛好会の役員の方々と一緒に役場を訪れ、大会の様子や日頃の活動について、町長に報告しました。

■上毛町ペタンク愛好会では、メンバーを募集しています。交流や健康づくりに、ぜひ参加してみませんか。
○問い合わせ先 上毛町ペタンク愛好会 事務局(晃 眞さん) TEL 72-2718



後列右から ペタンク愛好会 見事務局長、宇野西チーム 筒井弘明さん、榎田一己さん、榎田カツ子さん、秋吉眞須美さん
前列向かって右側 老人クラブ連合会 久保田会長、左側 石川事務局長

松岡勝広さん(西友枝) 瑞宝双光章受章

元上毛町消防団 団長、松岡勝広さんが、瑞宝双光章を授与されました。

松岡さんは46年の長きに渡り消防団員として活動し、平成17年4月から大平村消防団長に就任、合併後は、上毛町消防団長として、4年間活躍されました。

松岡氏は、「地区の皆さんや消防団の諸先輩方の協力のおかげで受章することができました。消防団の活動に携わった者にとって最高の荣誉です。今後はOBとして、消防団の活動について微力ながら支援していきたいと思っております。」と感謝の言葉を述べられました。



「人権の花」運動感謝状贈呈式

11月11日(木)、唐原小学校において、人権の花運動の表彰式と、エコ風船(紙風船)飛ばしが行われました。

人権の花運動とは、人権の花である「ひまわり」を、子どもたちが協力して植えて育てることにより、やさしさと思いやりの心を育むとともに、子どもたちのメッセージとひまわりの種を付けたエコ風船を飛ばすことにより、人権の輪を広げていこうという運動です。

ひまわりを大切に育ててきた3・4年生に対して、人権擁護委員の方から感謝状と記念品の贈呈が行われた後、運動場に出てエコ風船を飛ばしました。子どもたちは、空高く舞上がった風船に「拾った方がひまわりの種を大切に育ててくれますように」と願いを込めて、見送りました。



実りの秋、上毛町の小学校では、5年生が、JA福岡豊築や地域の方々の指導のもと、「総合的な学習の時間」に育ててきた米を収穫しました。

友枝小学校「稲刈りと脱穀体験」

友枝小学校17名は、10月21日(木)に東下宮農組合の方々の指導を受けながら、稲刈りと脱穀体験をしました。

鎌を使い一株一株丁寧に刈り取った稲を束にして、大型コンバインで脱穀しました。

子どもたちは、「大変だったけど楽しかったです」「予定より早く終わった」と笑顔で話し、額には汗が光っていました。

この日収穫した米は、「ひよくもち」です。家庭科の調理実習などに使用し、調理したものを全校児童に配ります。また、一部は保護者に販売し、その売り上げを募金に充てる予定にしています。



西吉富小学校「足踏み脱穀体験」
唐原小学校

西吉富小学校21名は10月27日(水)、唐原小学校19名は11月1日(月)に、前回「架け干し」をしていた稲を使って、昔ながらの足踏み脱穀体験をしました。

子どもたちは、ペダルを踏むタイミングが分からず悪戦苦闘していましたが、終わる頃には上手になり、笑顔で脱穀していました。

収穫した米は、お世話になった方たちをお招きする「おにぎりパーティー」に使用する計画です。



さわやか市「大平」 ☎72-3945

「大根」

旬 11月~2月

風邪の予防に消化酵素
たっぷりの大根は、いかが？

宮野 和子さん(上唐原)

ビタミンCと消化酵素のジアスターゼが豊富に含まれていますので、おろし汁にハチミツを入れて飲むと、のどの痛みを和らげると言われています。



道の駅「しんよしとみ」 ☎84-7077

「白菜」

旬 11月~1月

やわらかいので鍋料理にピッタリ。
漬物にしてもおいしいですよ。

志摩 昌子さん(垂水)

大部分が水分ですが、塩分を体外に排出するカリウムが多く含まれています。また、低カロリーなので高カロリーな食事を摂りがちな現代では健康食品だと言えます。



第5回上毛町文化祭・文化公演会
文化・芸術の秋、
大盛況の2日間でした。

11月6日(土)、7日(日)の2日間、げんきの杜において、第5回上毛町文化祭が開催されました。芸能ステージでは、文化協会会員をはじめ、新吉富保育所や唐原小学校の児童など53組が、日頃鍛えた腕前を披露し、大きな拍手が贈られました。作品展には、会員のほか、町内全ての保育園と小中学校が出品しました。33団体から出展された華道・書道・フラワーアレンジなど、18部門の作品が、げんきの杜全館を華やかに彩り、訪れる人を楽しませていました。
7日午後には、「島倉千代子コンサート」と題して、文化公演会が二部構成で催されました。一部は山下靖喬さんによる津軽三味線の演奏、二部は島倉千代子さんの歌声が響き渡り、会場は大いに盛り上がりました。
2日間、町内の多くの皆さんにご来場いただき、げんきの杜は、今年一番の盛り上がりとなりました。

中村吉右衛門さんによる
歌舞伎体験授業



歌舞伎役者で俳優の中村吉右衛門さんによる「歌舞伎の世界で遊ぼう」と題した授業が、11月8日(月)に唐原小学校、9日(火)には西吉富小学校で行われました。
子どもたちは、中村吉右衛門さんから「見得」の切り方を教わったり、自ら立ち回りを発表したり、一門による「雨の五郎」「鶯娘」の演目披露を鑑賞するなど、本物の歌舞伎にふれる有意義な体験をすることができました。

12月の上毛ふるさとの味を紹介！

「上毛汁(し鍋)・鮎めし」

今月は、山下朗さん(東下)の指導の下、食育ボランティアの方々と一緒に上毛汁(し鍋)と鮎めしを作りました。田畑を荒らす困りもののイノシシも、鍋にされてしまえば、とっても良いお味が出て、心も体もポカポカになります。鮎めしは、山国川で捕れた鮎を塩焼きにし、米と一緒に炊きました。味付けは醤油のみです。鮎の香りが、どこか懐かしく感じられます。ぜひ一度、ご家族みんなで味わってみてはいかがでしょうか。
私たちの町は、山里の自然に恵まれています。この豊かな自然に育まれた食材を使い、地域の味として古くから守られてきた郷土料理。これからも絶やすことなく私たちが受け継ぎ、さらに次世代へ引き継いでいきたいものです。

●問い合わせ先 教務課 学務係
TEL 72-3111 内線175

「上毛汁(し鍋)」 材料 4人分

- 猪肉 200g
- 里芋 150g
- 大根 60g
- 人参 60g
- ごぼう 40g
- ネギ 30g
- 椎茸 4枚
- 米粉 100g
- 米粉(もちこ) 60g
- 柚子の皮をすりおろしたもの 少々

「鮎めし」 材料 4人分

- 米 2合
- 鮎 3匹
- 出し昆布 5cm×5cm 1枚
- 酒 大さじ2
- 醤油 小さじ2
- みりん 小さじ1
- 塩 小さじ1/4

栄養価(1人分)

- エネルギー 198kcal
- たんぱく質 9.7g
- 脂肪 10.5g
- カルシウム 44mg
- 塩分 1.9g

作り方

- ①鍋に猪肉と水を入れ、煮込み、汁が濁らなくなるまでアクを充分に摂る。
- ②一口大の里芋(下ゆでする)とイチョウ切りの大根、人参、太めのささがきごぼう、椎茸を①に加え、柔らかくなるまで煮込む。
- ③米粉、もちこ、柚子の皮をすりおろしたものを混ぜ合わせ、耳たぶぐらいの硬さにねり、親指ぐらいの大きさに丸める。
- ④鍋に③を入れ、ひと煮立ちする。
- ⑤Aで調味し、盛り付け、小ねぎを散らす。

