

FUKUCHI

Public
Relations

No.54
June

広報ふくち



食
べ
る
こ
と
は
、
生
き
る
こ
と。
。

特集

食

古来から日本の生活に密着し、生産高が国力を示す基準になるほど重視されてきた米。福智町では、今なお各農家が品質の高い米づくりに情熱を注ぎ、まちの原風景ともいえる美しい田園が広がっています。「米」という字に「八十八」という数字が込められているように、わたしたちは代々、それほどの手間をかけて育てられた作物を粗末にすることのないよう教えられてきました。すべての人にとって毎日の生活に欠かせない「食」。今回はその「食」の力と可能性に迫ります。

2010
6

コッペパン&ジャム

パン…ごはんが給食に出されるようになったのは昭和51年から。それまでは毎日食パンやコッペパンの給食でした。



ミルク(脱脂粉乳)

脱脂粉乳…粉ミルクをお湯で溶いたもので、保存性が良く、栄養価が高い。昭和40年代ごろまで供給されていました。

なつかしの学校給食

～昭和27年ごろのメニュー～

提供／(独)日本スポーツ振興センター

せんキャベツ & 鯨肉の竜田揚げ

鯨肉…今でこそ高級な鯨肉ですが、昭和50年代までは、高タンパクで低カロリーな学校給食の定番メニューでした。



学校給食の歴史と大切な役割

日本で初めての給食は明治22年、山形県鶴岡町(現鶴岡市)の小学校で、当時、お弁当を持つてくることのできない子どもたちに、おにぎりとおかずを出したのが始まりでした。

昭和7年から栄養面や格差是正のために全国各地で給食が開始されますが、昭和19年、戦中の食料不足で中断。戦後は困難な食料事情のもとで、学校給食は絶大な支持を得ながら、より広く実施されることが求められていきます。

やがて、海外からの小麦粉や脱脂粉乳、缶詰などで試験給食が開始され、給食実施率は昭和21年に23%だったのが4年後の昭和25年には69%に達するなど、全国的に普及拡大。昭和29年には「学校給食法」が制定され、現在に至る基本的な枠組みが定められました。この法律では、学校給食が「栄養補給」だけにとどまらず「学校教育活動の一環」として位置づけられています。当時「食育」という言葉はあまり使われていませんでしたが、戦後の学校給食は、まさに食育を推進する観点から再出発したのでした。

食を遡る

懐かしい食材、新しい献立など常に時代を映してきた給食。今も昔も欠かせない存在です。

子どもたちの心身が最も発達する大切なこの時期、学校給食は必要な栄養を満たしつつ、教育の一環として、さらに一人ひとりが正しい食習慣を身につけ、将来的な「食育」へとつなげていく重要な役割を果たしています。



→今よりも随分大きなコッペパンが出されていた昭和33年の給食。(提供／(独)日本スポーツ振興センター)

世代別リサーチ あなたの好きな給食メニューは？

ミートソースで食べる袋に入った「ソフト麺」がおいしかったです。

堀江 博臣さん(41歳) 華さん(井城小5) 親子



家とは違う甘い「肉じゃが」が大好き！

【大人の意見】

▼「冷凍みかん」が大好きでした。家ではしなくて、なんとなく特別な感じが良かった。(20代・女性)

▼週1回ごはんの日があり、わかめごはんが人気でした。(30代・男性)

▼給食といえば「揚げパン」。欠席がいたり、じゃんけんで奪い合いになっていました。(40代・男性)

▼たまに出る「レーズンパン」がうれしかったですね。(50代・女性)

【子どもの意見】

▼「うどん」がおいしいです。汁も残さず全部食べます。(小3・女子)

▼家の「カレー」もいけど、学校で食べる「カレー」はもっとおいしいので大好きです。(小4・男子)

▼「キムチ豚汁」。からいけど、元気がわいてきます。(小6・男子)

▼給食で出る甘い味付けの魚が、おいしいと思います。(中2・女子)

特集

食

食べることは、生きること。

全校児童と一緒に給食を食べることができるランチルームは、上野小だけの特徴。5月12日のおかずはマーボー春雨といかの天ぷら、福智産のミニトマトでした。

子どもたちの毎日の「食」の一つ「学校給食」。

9年間慣れ親しむ給食の味は、
「お袋の味」に匹敵する「思い出の味」。

みんなでわいわい給食を囲むひとは、
今も昔も、学校生活の楽しみの一つです。

第二章 学校給食



栄養士の一口メモ

桑野 優子 栄養士

テストの日の朝には「バナナ」がピッタリ！
「バナナ」は栄養価が高く、短時間で脳に栄養が行き届き、頭がさえます。

熱風消毒保管庫

1500人分の食器と食缶は洗浄後から次に使うまでの間「熱風消毒保管庫」に入れられ、80度以上の高温で消毒されます。



真空冷却機を導入

これまで水で冷やしていた和え物などを、気圧を下げることで8度まで急速に冷却できる装置。サラダなどの冷たい和え物が作れるようになりました。



ガス全自動炊飯システム

全員分の米130kgの「洗米」から「炊き上げ」までを、約2時間半で行います。スリットバーナーが熱を均一に伝えて炊き上げ、仕上がり具合の調整も可能です。



より高い安全性を求めた施設

毎日2時間半で1千5百人分の昼食を作っている「福智町学校給食センター」。市場小の建て替えに伴い移設が必要となった「赤池給食センター」と、老朽化が進んだ「方城給食センター」が統合され、福智町のおよそ中心部に新しく誕生しました。新しいセンターでは作業ごとに細かく部

屋が分けられ、より安全で効率的な作業動線を確保したほか、食中毒防止の「完全ドライシステム」を採用。これは新施設ならではのシステム（県内導入率24%）で、床に水を流さないことで調理場の温度や湿度を一定に保ち、雑菌の繁殖を最小限に防ぐ効果を活用しています。このように、新センターでは安全な給食を各校に届けるため、高レベルでの衛生管理が徹底されています。

水圧で洗浄

食器、食缶にそれぞれ専用の洗浄機を設置。食器はかごに入れたままベルトコンベヤーに載せると、水圧で洗浄され、保管庫に送られます。



エアシャワーの設置

風速約20m/sの清浄空気を吹きつけ、体や服についた粉じんを除去します。調理区域や消毒保管配送区域などの「非汚染区域」には、必ずエアシャワーを通過しなければ入れないようにしています。



広い調理室

110㎡の調理室で、広さにゆとりをもって作業できます。約500人分を調理できる回転釜が4釜あり、主にみそ汁やカレー、ラーメンなどの汁物・スープ類が作られます。



- …検収区域
- …下処理区域
- …調理区域
- …消毒保管配送区域
- …回収区域
- …洗浄区域
- …準備区域

間取り

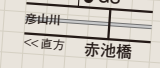
福智町学校給食センター

所在地 ▶ 福智町弁城4187番地
敷地面積 ▶ 4254.21㎡
構造 ▶ 鉄骨造2階建て
延べ床面積 ▶ 1464.41㎡
処理能力 ▶ 2000食
対象校 ▶ 6校

(上野小・市場小・弁城小・伊方小・赤池中・方城中)

事業費総額 ▶ 9億3514万9000円

DATA



学校給食センター本稼働

今年2月末に完成し、4月から始動した「福智町学校給食センター」。6校分の約1千5百食が毎日ここで作られています。

外観



調理員は作業区域ごとに色分けしたエプロンや履き物を着用し、区分を明確にしています。

8:30

福智町学校給食センターの一日

1 搬入

その日に使う野菜や肉などの食材が、各業者からセンターに届けられます。

2 検収

届いた食材の質は良いか、数は間違っていないかなどを確認後、それぞれ下処理室へ。

3 下処理

下処理室で野菜を洗ったり皮をむいたりして、調理のための下準備をします。

4 調理

下処理された材料を、大きな釜などを使って献立ごとに調理。

10:50

5 配缶

できあがった給食の温度点検を行い、各クラスごとの食缶にうつします。

11:10

6 配送開始

食缶をコンテナに載せ、トラックで各学校へ配送。

13:40

7 食器回収、洗浄

各学校から返却された食器などは、数を確認して洗浄し、消毒保管庫へ。

16:30

8 ミーティング

すべての作業を済ませてエプロンを洗濯し、全員で翌日の流れを確認。

学校給食を試食してみました！

とてもおいしいです。昔に比べ今は食材が豊富になり、メニューも工夫されていますね。

福智町教育委員会
桑野 隆泰 教育長



5月7日(金)のメニュー

子どもたちによりおいしい給食を届けるため、温度管理に気を付けています。やはり食べ残しが無いとうれしいですね。(池田雅文)

わたしたちが給食をつくっています！
福智町学校給食センターのみなさん

小中学生は体が発達する大切な時期。食べることの喜びを実感してもらえよう、毎食愛情込めて作っています！(白川かおり)

特集 ● 食
食べることは、生きること。
[第1章] 学校給食 / おわり

給食を通して高まる食の意識

松下栄養士は毎月の献立表とは別に、「献立メモ」を作って各校に配布しています。学校内に給食の調理場がある自校方式と比べて、センター方式ではどうしても栄養士や調理員が子どもたちの身近にいないため、直接対話することができません。そこで、給食をおして知ってほしい「マナー」や「食の豆知識」、「その日のメニューの説明」や「食材の原産地の紹介」などを幅広く取り上げたメモが、各校で毎日の給食時間に校内放送などを通して紹介さ

れています。この献立メモと各校での指導によって、より目の前の食に対する役割や大切さなど、子どもたちの意識が高められています。

「野菜などを作る農家の人や食材を運ぶ人、栄養を考える人、調理する人など、たくさんの方が携わって届けられている給食。嫌いだからといって簡単に残すのではなく、食べるたびに命をいただくことへの感謝をもって、少しずつでも嫌いなものを減らして、将来の豊かな食生活につなげていってほしいと思います」と松下栄養士は子どもたちへの願いを語りました。

食の現場

2時間半で1千5百食を調理する新センター。小さな笑顔のために創意工夫を続けています。

新たな環境にベストを尽くして

4月から稼働を始めたばかりの新しい給食センターでは、センター長以下18人の調理員や事務職と1人の栄養士が、それぞれ給食づくりに携わっています。本格稼働からわずか2か月。高い衛生基準や最新機器が、今回新たに導入されましたが、機器の操作や時間配分など新しい環境に慣れない中で、スタッフが一丸となって、よりよい給食をお届けするため、今日も試行錯誤が重ねられています。

献立に込めた栄養士のこだわり

バランスの良い食事のお手本ともいえる学校給食。家庭では、献立を参考にして



福智町学校給食センター
松下 美里 栄養士

食事のメニューを考える人も少なくないそうです。そんな献立づくりを手がけるのが、方城給食センターから着任した松下美里栄養士。献立だけでなく食材の発注や作業工程の決定、調理中の衛生指導なども行っています。摂取カロリーや必要な栄養素は「学校給食実施基準」で細かく定められ、さらに町では一人一食あたりの経費が小学生で236円、中学生で272円とされ、松下栄養士はこれらに基づいて毎日の献立を作成しています。栄養士が変わることとメニューが大きく変わるということはありませんが、献立にはそれぞれ作る側のこだわりが込められています。

「子どものころにいろんなものを食べる経験をしておかないと、偏食につながりかねないので、給食には家庭で使われにくいものを積極的に取り入れるようにしています。また現代は家庭での食事が洋食中心になりがちで、昔から日本人の体に良いとされる日本食のすばらしさが感じられにくい傾向にあります。これらを踏まえ、給食ではなるべく煮物などの和食を中心に、さらに週1、2回は魚料理を出すよう心がけています」と松下栄養士。給食をおして日本の食文化が次世代へとつなげられています。

ここが変わった
施設以外に
変わったことは？

1 食缶を統一

配達の際に給食が冷めにくいよう、6校すべての食缶が「保温食缶」になりました。また旧赤池給食センターでは、今まで食缶の都合でわずか2品までしか作れませんでした。現在は3品まで作れるようになりました。

2 食器が強化磁器に

食器選定については、昨年末から各学校で実際に児童に食器を使ってもらい、意見を集めました。その結果、要望の多かった「強化磁器」に決定。有田焼の白が美しい器に、かわいい野菜の白が美しい器に、かわいらしい野菜の白が美しい器に描かれたデザインです。



↑旧赤池給食センターではアルミ、旧方城給食センターではプラスチックの食器を使用していました。

栄養士の一口メモ

アルミホイルを適当な分だけくしゃくしゃに丸めたものを、野菜(人参、大根、じゃがいもなど)の皮にくっつけてこすると、簡単に野菜の皮がむけます。

現代の食

第二章 食と未来と

食べ物を口に運ぶ。
毎日欠かさない行為です。
しかしわたしたちは、
あまりにも無意識、無関心に
目の前の物を食していないでしょうか。
身近すぎて見失いそうだけど
改めて考えると本当に大切な「食」。
毎日の身体への積み重ね、考えてみませんか。

ライフスタイルの多様化やコンビニなどの普及により、
現代人の食生活の乱れは、今や社会問題となっています。
ここで紹介するのは「食の赤信号」といわれる6つの「食」。
あなたの家庭に当てはまるものはありますか？



1 孤食

家族のいない食卓で、一人きりで食べること。
※ 家族の団らんが無く、食事マナーも教えられません。



4 小食

少ししか食べないこと。
※ 運動不足や、お菓子の食べ過ぎが考えられます。



2 個食

一人ひとりが別々のものを食べること。
※ 好きなものしか食べず、自己中心的になります。



5 粉食

パンや麺類などの粉製品ばかり食べること。
※ 「米」は栄養面でも摂取効率の良い日本の主食です。



6 濃食

濃い味付けのものを好んで食べること。
※ 塩など調味料のとり過ぎは、健康上良くありません。



3 固食

いつも同じもののしか食べないこと。
※ 栄養が偏り、生活習慣病などにかかりやすくなります。

現代の食育
6月 は「食育月間」
19日 は「食育の日」

明治期の作家・石塚左玄は、
著書の中で「体育・智育・才育
はすなわち食育にあり」とし、
子どもを育てる基本は「食育」
にあると記していました。「食
育」は、明治の終わりごろま
ではよく使われていた言葉。
平成になり、再度脚光を浴び
たのです。



→ 石塚左玄の著
書「食物養生法」
(国立国会図書館所蔵)

平成17年7月には「食育基
本法」が施行され、国民の健
康と豊かな人間性をはぐくむ
ため、食育に関する施策を総
合的・計画的に実施するこ
とが目的とされました。

また平成18年には「食育推
進基本計画」が決定され、そ
の中で毎年6月は「食育月間」
毎月19日は「食育の日」とす
ることが定められています。

上野の里ふれあい市で食材を吟味する大藤さん親子(赤池)。町内の物産館では、新鮮で旬な地場野菜や美味しい加工品が多く取りそろえられています。



栄養士の
一口メモ

キュウリはカリウムを多く含み、利尿作用が抜群。
体にもった熱を、尿と一緒に排出してくれます。また、体のむくみもとってくれます。

今日はどこ行く？ まちの物産館

上野の里 ふれあい市

上野 2811 番地 1 / ☎ 28-2817



営業時間
8:00～17:00
定休日
盆・年末年始

方城物産館 ふくちの郷

弁城 1320 番地 / ☎ 22-7474



営業時間
9:00～18:00
定休日
毎月第3日

カナダふれあい朝市

金田 841 番地 16



営業時間
7:30～12:00
営業日
毎週 日・土

↓ 福智の「旬」をお楽しみください！ ↓



これからが旬の「トマト」は夏野菜の代表。全体的に丸いもの、ヘタが青くみずみずしいものを選びましょう。

身体に優しく美味しい「身土不二」

「人は旬で日本の魅力である四季を感じることができます」と語る赤熊会長。「旬の野菜は栄養価が高いだけでなく、人の身体を調節してくれる働きもあります。例えば、春野菜の苦みは蓄積された身体の毒素を体外に出す働きがあり、夏野菜は身体の表面の暑さをとっくれます。逆に冬野菜は身体を温める作用があるんです。旬の野菜は色も鮮やか、新鮮だからムダに加熱する必要もありません。また、しっかりとした味があるので味付けも薄味で済み、健康にも効果的。旬は健康食品やサプリメント以上に安全でおいしく、人が食を楽しむ要素を備えているんです」と日本古来の季節感を大切にしています。



↑「親子料理教室」や「男性料理教室」などを開催し「通学合宿」でも指導している食進会。現在 51 人の会員により、食生活の改善推進が図られています。

大正時代に作られたといわれる言葉「身土不二」。最も自分の身体に良いのが郷土の食材、すなわち、身体は郷土と切り離せないという考えの言葉です。町内の物産館などでは福智産の食材が店頭に並んでいます。みなさんもぜひ郷土のおいしい「旬」を味わい、食卓で楽しんでみてはいかがでしょうか。



福智町食生活改善推進会 赤熊 敏子 会長(伊方)

大切にしよう
もったいない精神

日本の
ここ

子どものころ「ごちそうさま」の後に、茶わんに米粒が残っていてしかられた経験はありませんか？ 日本には昔から「もったいない」という精神が根付いていましたが、高度経済成長後の日本は「飽食」といわれるほど豊かな生活を送り、食べ残しや全く手つかずのまま捨てられる食品もあわせて、食品のごみは年間約 1 千 9 百万トンにのぼります。

「もったいない」という言葉は、命や物への尊敬や感謝の気持ちが進められた日本独自のすばらしい言葉です。現在、世界の人口 60 億人のうち、食べ物に困っている人は 8 億人。5 歳前の子どものうち、1 日に 1 千人餓死しているといえます。「必要な量だけ購入(注文)する」「適切な保存をする」「調理法を工夫し食材を使い切る」など、もったいないという意識と少しの工夫で食べ物のムダは減らせるのではないのでしょうか。わたしたちが今からできること、考えてみませんか。



親が料理する姿を見て育った子どもは家の仕事をよく手伝い、食事は小さなちゃぶ台を家族みんなで囲んで食べていました。



昭和の食卓に学ぶ

はるか遠くまで連なる田園風景、自給自足の生活といっても過言ではなかった昭和 30 年代。米、野菜はもとより、ニワトリ、卵、麦、シイタケなど、いろんな食材が身の回りで賄われていました。さらに、しょう油や味噌なども自家製。保存が利かない反面、食卓にはいつも旬の食材が並びました。家族で囲む食卓は、何よりの憩いの場であり、マナーを学ぶ場であり、食の大切さを学ぶ場でもありました。そんな昭和の食卓に学ぶべきものは多く、いま、かつての食を見直す視点が求められています。

「メイドイン福智」を食す

農業が盛んな福智町では、わたしたちの想像以上に多くの食材が作られています。遠くから運ばれてくる食材とは違い、地元ではぐくまれた食材は、出来たてが並ぶので新鮮そのもの。流通の手間が省けるので値段も安く、栄養価や味も格別です。また、生産者と消費者の距離が近くなることで、互いの理解が深まり、より安全・安心な食生活へとつながっていきます。

品質へのこだわりと郷土の土を大切にした生産者の「思い」が込められた食材を使うことで、より「安全で」「安くて」「おいしい」食事を楽しむことができます。作り手と買い手の顔が見える身近な関係の構築は「地産地消」に欠かせない要素です。

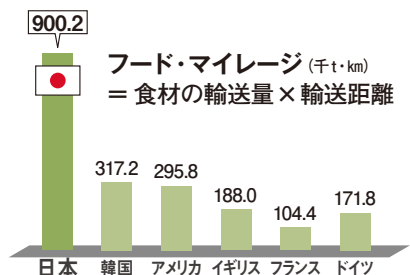
食生活改善をサポートする食進会

「自分たちの健康は自分たちの手で」をスローガンに、食生活に関する健康づくり

食と環境 フード・マイレージ

わたしたちが毎日口にする食べ物の多くは、遠く海外から運ばれてきます。昭和 30 年代には 79% だった日本の食料自給率は、食生活の変化や農業の衰退により、現在では約 40% にまで落ち込み、日本は輸入に頼っている状況です。

食料輸送が環境に与える負荷の大きさを表す指標として「フード・マイレージ」という言葉があります。食料の生産地から食卓までの距離が長いほど、輸送にかかる燃料や二酸化炭素の排出量が多くなるという考え方で、日本はこのフード・マイレージが世界中で群を抜いて大きいといわれています。



家族のきずなが強かったあのころの食卓には、食材だけでなく大事な何かが多く並びました。昔ながらのライフスタイル、原点に返るという自然に沿った食生活こそ、今求められる姿です。



味付けの順序は「さしすせそ」と言われ、順に「砂糖」、「塩」、「酢」、「醤油」、「味噌」のことをさします。塩は食べ物の水分を引き出して硬くしてしまうので、砂糖の後に入れます。

栄養士の一口メモ



これからが旬の「ミョウガ」は、発汗、呼吸、血液循環を良くするうえに、熱冷まし、解毒作用もあり、夏バテに効果的です。独特の香りはボーッとした頭をシャキッとしてくれます。

栄養士の一口メモ



食のチカラ

食生活＝生活習慣。食の蓄積は、長い人生の中で良い面・悪い面に影響を及ぼします。少しの気づきで変わる食意識。そんな食のチカラについて、経験者にインタビューしました。



料理が人生にハリを与えてくれます！

食事バランスの見直しで半年で体重が6キロ減！

6泊7日の通学合宿で朝食・夕食を作りました！

通学合宿に参加して

町 いろいろな行事に参加していますが、昨年の「通学合宿」は、コスモス保健センター

で6泊7日の間、毎朝6時に起きて朝ごはんを作ったり、学校から帰ったら洗濯をしたり、思っていた以上に大変でした。その中で一番楽しかったことは、毎日の料理です。カボチャやニンジンなどの野菜でジャムを作る経験は初めてだったし、夕食にチキンの照り焼きを作った日もありました。自分たちで作ってみんなで食べる料理は、不思議なほどおいしく感じ、友だちから「普段は小食なのに」って言われるほどおかわりしていました。こんなに立派な料理が、自分たちにも意外と簡単にできるんだなって知ることができ、自信がついた気がします。いつもお母さんが夕食を準備している間、宿題をしたり遊んだりしていたわたしが、通学合宿の後に「お米研いでおこよ」って言うところ、驚かれました。今では弟にも教えて、「一緒にちよつとずつ夕食の準備をしています。」



居原 羽蘭 さん
赤池・11歳

自分の体のために

昨 年の6月、町の健診を受けた時にコレステロール

が高いと診断されて…その後10月末に町の保健師さんから電話があり、食生活の改善を勧められました。夫を亡くし、一人で働いていた時、バテちゃいけない！って、とにかくたくさん食べてたんです。それが逆に悪かったんですね。10月末「6月までに体重を3kg減らしましょう」って言われたんですが、栄養が偏らないよう気をつけるとみるみる体重が減り、現在6kg減。正直驚いています。でも誰のためでもなく、自分の体のためですからね。あの時、保健師さんの電話が無ければ、今ごろどうなっていたか…食事の大切さに気付いて良かったと、本当に感謝しています。実は、わたしには目標があるんです。それは、10年後の母の50回忌の法要をすること。早く亡くなった母には何もしようがないので、できなかったのが、わたしが健康で長生きすることが、せめてもの親孝行になればと思っています。



石川 雪子 さん
金田・73歳

食はコミュニケーション

わ たしはもともと料理が好きで、仕事をしていたころは、職場の会議室で鍋をふる舞ったりしていました。仕事を辞めて13年になりますが、いまだに当時の同僚からは「枝川さんが料理を作ってくれていたころは楽しかった」と言われます。同じ釜の飯を食う、という言葉があるように、「食」は人とのコミュニケーションを保つうえで非常に大きな役割を果たしていると思うんです。作る側としても「おいしい」って言われるとやりがいがありますし、また作ろうって意欲が生まれますよね。そういった生きがいを感じられる場、コミュニケーションの場として、わたしは今、仲間たちと男性料理教室を立ち上げ、月1回開催しています。覚えた料理を家で作り、家族にすごく喜ばれたという声も聞けて、大変好評ですよ。



枝川 安政 さん
赤池・72歳

日時 毎月第4回 9時30分
場所 コスモス保健センター
材料費 500円(1回分)
☎090-8417-2273
(枝川さん)

「食」で健康を守る

健康の基本は「ライフスタイル」と「食事」と「心」だといわれ、順に2:3:5の割合で影響するそうです。わたしは母との食事療法で7年半をかけた人並みの健康を取り戻しましたが「こんな料理を一生食べ続けるなんて、わたしは不幸だ」なんて思っていたら絶対回復できなかったし、ただ栄養管理されただけの病院食を食べ続けていても今のわたしはなかったと思います。家族の笑顔がある食卓に、母の知恵と何よりの愛情がこもったごはんがあったから、つらくても頑張ろうって思えたんですね。

食で健康を取り戻せるということは、逆に食で健康を守れることだと思えます。健康を失うのは簡単ですが、失わずに済むのならどうか失わないで欲しい、健康だけは守ってほしいと、切実に思います。

自分に合った食生活を

食が重要だからこそ、今の子育て世代は特に大変だと思

忙しい毎日のひと工夫

わたしの場合、仕事から帰った後に毎日々飯の支度をちょこちょこやるのは大変なので、下準備をしておくんです。例えば「常備菜や漬物を作って冷蔵庫(冷凍庫)に入れておく」「買い物から帰ってきて袋から出した時に、買った野菜を一気に茹でるか切るかして冷蔵庫に入れておく」などです。そうしておくことで「今日は冷蔵庫にキャベツの千切りがあるし、常備菜を『チン』して小鉢に入れたら、あとはお肉をしょうが焼きにすればいいな」って気が楽になるはずですよ。

「家庭の食卓」の奇跡

「できないことを無理して全部やろうとしなくていい。『これならできる』と思うことを、完璧でなくていいからやりなさい」。そう言う母に従い、わたしは「少しずつ前に進めたんです。その時に支えられたのが、家庭の食卓でした。病氣もそうですが、誰しもいじめにあったり、会社が倒産したり、人生で予期せぬアクシデントって起きますよね。そんな時、毎日囲む食卓には、生きていくことを後押ししてくれるような、すごく大きな力があると、いま改めて思っています。

発病から18年たった今、わたしは社会復帰し、夢だった仕事にもつき、好きな人と結婚して幸せに暮らしています。

食生活はいきなり全部改善しようとしなくていいんです。できると思える目標までレベルを下げて、義務としてではなく、肩の力を抜いて、焦らず無理せずできることが一番。そうして今日より明日がちよつと良くなったなら、ぜひ自分を褒めてあげてくださいね。

高校1年生の冬に難病「結節性動脈周囲炎」を発病し、医師に「社会復帰は無理」だと宣告された宮成なみさん。しかしその後、母との7年半の「食事療法」で奇跡的に回復。「食」の奇跡を体感した宮成さんに貴重な体験談をうかがいました。



みやなり・なみ ● 田川市生まれの料理研究家、食育実践研究家。RKB「今日感テレビ日曜版」にレギュラー出演中。多数の食育講演会のほか、料理教室の講師なども務める。著書に「奇跡のごはん」などがある。34歳。

健康を失うということ

「あなたの病氣は現代の医学では治すことができません。社会復帰は無理かと思われま

す」——突然そう宣告された当時、わたしはまだ16歳のどこにでもいる女子高生でした。病氣になってしまったのは、体の自由だけではありません。ゴールの見えない闇の中を不安に苛まれながら走り続け、時間もお金も失い、家族の生活の歯車まで狂わせてしまふ。当時、膨大な医療費の額を知り、泣きながら両親に謝ったこともあります。健康を失うということは、すべてを失うことだと実感しました。



栄養士の一口メモ

魚を焼く前に、魚の表面にハケなどでうすく酢を塗ると、たんぱく質が固まって網にくっつきにくくなります。酢の匂いは火を通すと消えます。



栄養士の一口メモ

梅干しとお茶で疲労回復しましょう。梅干しの有機酸とお茶のカフェインとの相乗効果で、エネルギー代謝が活発になり、老化防止につながります！



食を育む

「人」に「良」と書く「食」、文字通り毎日の食が心身を育みます。その理想的な「食」を得るためには、知識と意識が欠かせません。子どものころから、食の大切さをしっかりと身につけてほしい…。そんな思いから、町の食育の活動の輪は広がりをみせています。

町内の各学校でさまざまな体験活動が行われ「食」に対する関心の芽が育まれています。



グリーンピースの皮むき (5月11日・金田小)



「米米大作戦」種まき (5月21日・伊方小)

小さな手で収穫した梨の味

「今はデジタル化で何をするにも簡単に早くできることはかり。だけど、自然を相手に食を生み出すことの難しさやすばらしさを体験を通して知ってもらいたい」。

祖父の代から受け継ぐ梨園を営む中村正友さん（弁城）は「地元の梨がどんな風に作られるか、その大変さを少しでも分かってもらえたようです」と伊方小3年生を対象に行ってきた体験学習を振り返ります。子どもたちにとって梨園での収穫体験は未知の世界。すべてに興味津々で多くの質問が飛び交います。中村さんの元には、大切に持ち帰った梨について「家族で収穫の話をしながら食べました」「甘くておいしかったです」などの感想が毎年寄せられます。



体験学習を行う梨農家
中村正友さん(弁城)



↑9反3畝(約9,300㎡)の園内には約400本の梨の木があり、豊水、幸水、親興、新高を栽培。町内の販売所や学校給食にも納入しています。

「子どもたちは、少しでも自らがかわることで、同じ食べ物でも特別な存在になります。そのような体験が、食への関心や意識を高めるきっかけになるのではないでしょう」と中村さん。実際学校給食で中村梨園のおいしい梨が並ぶことで、子どもたちとの距離もいつそう近付いています。

食生活の負の連鎖

子どもの食生活は、そのまま親の生活習慣だと言えます。選択肢のない子どもは、親が食卓に置いた料理を食べるしかありません。インスタント食品が毎晩夕食に並ぶ

家庭、学校給食に栄養補給を依存する家庭、さらには朝食を与えない家庭など、全国的に食生活が乱れている状況は、多くのメディアを通して伝えられています。子どもの食育のベースは家庭にあります。その食生活は良いにしろ悪いにしろ、親から子へと影響し、連鎖していきます。

食を育み未来へつなぐ

命の源であり、わたしたちの生活に最も身近な存在である「食」。その「食」に対する安全や危機管理、責任感などの意識が今、急激に薄れていると言われています。安全な食物を口に運ぶためにはそれを選ぶことのできる知識が必要で、その前にまず「食」に対する意識が不可欠です。「食」への意識付けは、幼いころからの食育が肝要だとされており、学校や地域では数々の体験活動を通して、作物や命をいただくことへの感謝の心を育みながら、未来の担い手である子どもたちの食育を推進しています。豊かさの中で忘れ去られつつある「食」のありがたみと重要性。このことが再び見直され、明るく健康な食卓が、ずっと先の未来まで続いていくことを願っています。

食を学ぶことは
命と向き合うこと。
四季や郷土を感じる。
豊かな自然と共存すること。
子どもたちの笑顔を未来へつなぐ
最も身近で、大切なこと。
食べることは、生きること。



写真／5月20日に弁城小3～6年生が、農家のかたの指導を受けながら行った田植え



栄養士の
一口メモ

お米のとぎ汁にはビタミンB1、B2、脂質、でんぷん質など肥料のような栄養分が含まれているので、お庭やベランダの植物にあげれば、とっても元気になります。

お知らせ

任期満了に伴う監査委員の選任

**識見者選出監査委員に
渡辺文彦氏を選任**

問 福智町監査委員事務局 ☎ 22-7772

町の財務や経営をチェックする監査委員。福智町では識見者選出1人と議会選出1人の2人の監査委員が定期的に監査しています。4月に開かれた臨時議会で大久保琢磨前委員の後任に渡辺文彦委員が選任（識見者選出）されました。



渡辺文彦委員（弁城）

参加募集

少年の翼募集期間▶6月21日（日）～7月2日（金）

**大切な思いを胸に
「少年の翼」で行く沖縄**

問 福智町教育委員会 社会教育係 ☎ 28-2046



←世界遺産や琉球文化、沖縄の自然も満喫。沖縄戦跡では恒久平和を祈ります。

飛行機で沖縄へ渡る「少年の翼」。中城村との交流で琉球文化に触れ、平和学習で命の尊さを体感します。視野を広げ、忘れられない思い出を作る3日間です。

- ▶ 期日 8月28日（日）～8月30日（火）（2泊3日）
- ▶ 対象 町内の小学5年生および6年生
- ▶ 募集人員 25人程度（応募者多数の場合は抽選）
- ▶ 募集期間 6月21日（日）～7月2日（金）（期間厳守）
- ▶ 参加費 1人 20,000円
- ▶ 主催 福智町交流事業実行委員会
- ▶ 申し込み先 教育委員会 社会教育係（電話受付不可）

※ 詳細は学校をとおして配布するチラシをご覧ください。

お知らせ

町の機構改革と組織のスリム化

**2課の統合で誕生
教育委員会生涯学習課**

問 福智町教育委員会 生涯学習課 ☎ 28-4100 / 28-2046

機構改革と組織のスリム化および人員削減の一環による課の統廃合が行われ「生涯学習・人権同和教育課」と「公民館兼社会体育課」が一つになり「生涯学習課」となりました。これに伴い「生涯学習係」が「社会教育係」へと名称変更し、同係と「人権同和教育係」が「赤池支所」から「中央公民館」へと移動しました。今回の統合により、さらに一体的な生涯学習行政の遂行を目指していきます。



←2つの課が統廃合された「生涯学習課」がある中央公民館

参加募集

作陶教室募集期間▶6月21日（日）～30日（火）

**子ども作陶教室で
世界に一つだけの器を**

問 福智町教育委員会 社会教育係 ☎ 28-2046

町が誇る国指定の伝統的工芸品「上野焼」。その400年を超える歴史と伝統に触れながら、個性豊かな自分だけの器を作り上げる小中学生対象の作陶体験です。

- ▶ 日時 7月11日（日）9時30分～12時
- ▶ 場所 福智町中央公民館（赤池）2階 研修室
- ▶ 募集期間 6月21日（日）～30日（火）（参加費1人100円）
- ▶ 募集人員 町内の小中学生70人（先着順）
- ▶ 主催 福智町子ども会育成連絡協議会
- ▶ 申し込み先 教育委員会 社会教育係（電話受付不可）

※ 詳細は学校をとおして配布するチラシをご覧ください。



←上野焼協同組合のみさんから手ほどきを受けて、自分好みの作品を作ろう！

お知らせ

任期満了に伴う選挙管理委員の選挙

**選挙管理委員および
補充員の決定**

問 福智町選挙管理委員会 ☎ 22-0555

公正な選挙かつ適正な事務を管理執行するために設置される選挙管理委員会。4月に開かれた臨時議会で、4年の任期満了に伴う委員および補充員の各4人が選挙され、次のとおり決定しました。（名簿順・敬称略）

福智町選挙管理委員会委員			
1	委員長	林 勝 馬	伊方
2	委員長職務代理者	菊 谷 春 夫	赤池
3	委 員	永 末 みづ枝	弁城
4	委 員	中 村 龍 二	金田

▶ 委員に欠員が生じた場合、次の補充員から補欠が行われます。

福智町選挙管理委員会委員補充員			
1	補充員	柴 田 和 子	上野
2	補充員	松 村 幸 夫	伊方
3	補充員	千 手 律 子	金田
4	補充員	若 林 平 作	神崎

お知らせ

任期満了に伴う教育長の選任

**町教育委員会教育長に
桑野隆泰氏が再任**

問 福智町教育委員会 学校教育係 ☎ 28-2119

教育委員会は5人の委員で組織され、事務局を設置して教育に関する事務を一体的に行っています。教育委員長は教育委員会の

会議を主宰し、教育長は委員会の権限に属するすべての事務をつかさどり、事務局を統括します。4月に開かれた臨時教育委員会で桑野隆泰教育長が再任され、2期目（任期4年）となる福智町の教育行政が執行されています。



再任した桑野隆泰教育長（伊方）

ニュース

日展で世良彰彦氏と高鶴享一氏が入選

**総合美術展「日展」で
郷土作家の秀作を展示**

問 八幡窯 ☎ 28-2275 / 庚申窯 ☎ 28-2947

日本を代表する総合美術展「第41回日展」が4月24日から5月16日まで福岡市美術館で開催され、入選した郷土作家の2作品が展示されました。19回の出品中18回目の入選を果たした日展会友の世良彰彦さん（八幡窯）は「彩華」シリーズの2作目で、樹をテーマにした「樹韻」を出展。また、今回で8回目の入選となった高鶴享一さん（庚申窯）の「紅嵐」は、大海の中の嵐をイメージした作品で、いずれも会場に足を運んだ観客から高評価を得ました。



高鶴享一氏作「紅嵐」



世良彰彦氏作「樹韻」

pick up 女性問題の相談窓口一覧

話そう、働こう、育てよう。いっしょに。

平成22年度 男女共同参画週間 6/23(水)～29(火)

6月23～29日は男女共同参画週間です

ドメスティックバイオレンスやセクシュアルハラスメントなど女性問題でお悩みの人は、一人で悩まず、どうぞ下記までご相談ください。相談は無料で、秘密は厳守されます。

【福智町男女共同参画窓口】
▶役場企画課 広報・広聴係 ☎ 22-7766

【田川保健福祉事務所】
▶母子家庭の相談・女性相談 ☎ 42-9315
▶DV相談専用電話 ☎ 42-4850
※上記はすべて平日8時30分～17時15分受付。

【夜間および土日祝のご相談】
▶福岡県配偶者からの暴力相談電話 ☎ 092-716-0424
※平日17時15分～24時、土日祝9時～24時受付。

緑化講習会の受講者募集

緑の体感と学習および普及を目的として「庭木の整姿と剪定」の内容で緑化講習会を開催します。参加は無料です。

日時 7月1日(日)
13時30分～16時

場所 筑豊ハイツ(飯塚市仁保)

申込受付開始 6月10日(金)～
定員 30人(先着順)

申込方法 電話で直接申し込み
福岡県緑化センター
☎ 0943-721-193

貸金制度改善窓口

福岡県労働局では「貸金制度改善窓口」を設置し「従来の年功序列制度の人事制度や賃金体系を見直し、能力や業績による人事、賃金制度に改善したい」「中小企業ではあるが、無理のない退職金制度をつくりたい」など、経営者からの賃金・退職金制度に関する相談を受け付けています。

相談には人事、賃金制度の改善に経験のある専門の賃金相談員が対応し、秘密は厳守されます。窓口は週1回の8時30分から16時まで。日程などの詳細はお問い合わせください。

福岡労働局労働基準部賃金課
☎ 092-411-4578

労働保険年度更新手続き

平成22年度の労働保険年度更新は、6月1日(日)から7月12日(日)までの間に労働保険料などの申告や納付の手続きを行っていたいただくことになります。手続きは、最寄りの銀行や郵便局などの金融機関窓口または労働基準監督署で行ってください。また、期間中は県内各地で現地受付も行います。

なお、4月1日から雇用保険の保険料率が改訂されていますのでご確認ください。詳しくはお問い合わせください。

福岡労働局労働保険適用室
☎ 092-434-9833
☎ 092-434-9834

福祉バスが小型車両に

町内を無料巡回する福祉バスの25人乗りのマイクロバス3台が、老朽化のため5月14日から新型車に切り替わりました。昨年に更新された2台と合わせて、これで町内を巡回する5台すべての車両が新しくなりました。



多重債務相談

返済しきれないほどの借金を抱えてお悩みの人に対し、無料で電話相談に応じます。

相談日時 月・金 9時～17時
福岡県福岡財務支局
☎ 092-411-7291

夏季キャンプ参加者募集

子どもたちが自らの手でキャンプを作る2泊3日の体験です。

対象 小学4年生～中学3年生
期間 8月20日(金)～22日(日)

場所 八木山渓流公園キャンプ場
参加料 1人3千円(定員30人)

申込期限 6月20日(日)

申込方法 電話で氏名・年齢・学年・住所・連絡先をご連絡ください。
福岡県ネットワークCOCO田川
☎ 45-2500

肝炎医療費助成制度

肝炎医療費助成制度が拡充され、4月1日から次の4点が変更されました。

① 自己負担限度額を、1万円または2万円に引き下げ。
② B型肝炎ウイルス性肝炎に対する「核酸アナログ製剤治療」が医療費助成の対象に。
③ 一定の条件を満たした場合、インターフェロン治療にかかる医療費助成を2回目まで可能に。
④ 6か月を限度とする期間延長の条件が変更。

田川保健福祉事務所
☎ 42-9345

補聴器相談

① 日時 6月11日(金) 9時～10時
場所 福智町役場本庁舎

② 日時 6月14日(日) 13時～14時
場所 福智町役場方城支所

③ 日時 6月14日(日) 15時～16時
場所 福智町役場赤池支所

福岡県社会福祉協議会
☎ 22-7763

心配ごと相談

6月19日(田)は司法書士による特別相談を実施します。特別相談は事前予約が必要。相談無料です。

① 日時 6月3日(日) 10時～15時
場所 福智町役場赤池支所

② 日時 6月10日(日) 10時～15時
場所 公民館方城分館

③ 日時 6月19日(日) 10時～15時
場所 金田社会福祉センター

④ 日時 7月1日(日) 10時～15時
場所 福智町役場赤池支所

福岡県社会福祉協議会
☎ 22-6631

子育て支援センター行事

就学前のお子さんと親子で気軽に参加ください。開始時間はすべて10時30分です。

① 親子リズム遊び 6月4日(金)

② ミニ講座 6月11日(金)
※今回の講座は「乳幼児の歯の健康について」です。

③ 誕生会 6月18日(金)
※6月生まれのお子さんは、事前にご連絡をお願いします。

④ サロンで遊ぼう 6月25日(金)

福岡県巡回交通事故相談

交通事故で困りの人はお気軽にご相談ください。弁護士による相談も無料。秘密は厳守します。

日時 6月21日(日) 10時～16時
(受付は15時まで)

場所 田川市役所市民課

福岡県交通事故相談所
☎ 092-6622-0403

こころの健康相談

田川保健福祉環境事務所では、さまざまな問題について精神科嘱託医や臨床心理士による相談窓口を毎月開設しています。相談は無料。秘密は厳守します。

日時 6月21日(日) 10時～16時
(受付は15時まで)

場所 田川市役所市民課

福岡県交通事故相談所
☎ 092-6622-0403

方城磯釣り研究会春季大会

4月17日～18日に、長崎県吉岐郡ノ浦で「方城磯釣り研究会春季大会」が開催されました。大会は好天に恵まれ、絶好の釣り日和でした。結果は次のとおりです。

【チヌの部】

優勝 ▼ 岩瀬洋介さん(51cm)
2位 ▼ 山本岳彦さん(48cm)
3位 ▼ 長野敏夫さん(45cm)

【他魚の部(カンダイ)】

優勝 ▼ 尾崎達也さん(86cm)

なお、方城磯釣り研究会では一緒に釣りを楽しむ会員を常時募集しています。お気軽にお電話ください。

田川原純二会長 ☎ 22-0913



↑参加者に囲まれ、釣果を手にした入賞者。チヌ(黒鯛)の一匹長寸などが競われた恒例の大会は、大盛況でした。

あなたの能力応援講座

子育て女性就職支援センターでは、求職をしている子育て中の女性を対象に、就職サポート講座を開催します。受講は無料です。

日時 7月2日(日) 10時～12時
場所 福岡県田川総合庁舎4階
定員 30人(先着順)

申込期限 6月25日(金)

福岡県筑豊労働者支援事務所
☎ 0948-231-4111

養育費の電話相談

母子家庭等就業自立支援センターでは、母子家庭のお母さんや協議離婚中の人を対象に養育費の電話相談を平日に行っています。

相談日時 月・金 9時～16時
自立支援センター飯塚フランチ
☎ 0948-211-0390

普通救命講習Ⅰ

救急救命の応急手当などを説明します。本署や各分署に備え付けの申込書に記入してお申し込みください(電話およびファックスでの申込は不可)。申込書は田川区消防本部のホームページからもダウンロードできます。参加無料。

日時 7月3日(日) 9時～12時
場所 田川区消防本部2階
対象 田川市に在住か勤務している15歳以上の市民

申込期間 6月7日(日)～25日(金)

定員 50人(先着順)

田川地区消防署
☎ 44-0650

荒廃森林再生事業

平成20年4月から「福岡県森林環境税」の導入により、荒廃した山林を健全な状態に再生し、次世代へと引き継ぐための荒廃森林再生事業が行われています。福智町では、この税を活用し、平成21年度は22haの森林の整備を実施しました。平成22年度も25haの森林を整備し、荒廃した山林を健全な状態にする計画をしています。

福岡県田川地区産業振興課
☎ 22-7767

労働トラブル110番

未払い賃金・退職金、サービス残業、不当解雇、派遣切り、セクハラ・パワハラ被害、有給休暇など、労働トラブルに関する被害に司法書士が電話相談に応じます。

日時 6月12日(日) 10時～20時

相談電話番号
☎ 092-724-9505
福岡県青年司法書士協議会
☎ 092-781-6787



1 来場する選手を迎えるハイタッチ。2 弁城小のソーラン節。3 募金を贈呈する福智町実行委員会の池田昇会長。4 会場の随所にみられた記念撮影の風景。5 選手もチャレンジした餅つき。6 間近で披露された上金田郷土芸能保存会の獅子舞。7 子どもたちのサインに快く応える選手たち。8 ノートを埋めていく選手のサイン。9 ラストを飾った炭坑節の総踊り。

Pickup Topics

● 飯塚国際車いすテニス大会国際交歓会
主催／飯塚国際車いすテニス大会福智町実行委員会

交歓の熱気 会場一面



19年前、旧金田町が「飯塚国際車いすテニス大会」の「カナダ」の選手を招待して始まった国際交歓会。以後、ほかの国々の選手も続々と参加し、福智町誕生後も大会期間中の恒例行事として定着しました。その心通じた活況をお届けします。

飯塚国際車いすテニス大会の出場選手と交流を深める「国際交歓会」。大会の恒例行事となった一大イベントが、今年も福智町を舞台に開催されました。5月14日の夜、金田体育館には、およそ8百人の住民が集まり、選手たちを大歓迎。歓迎スピーチでは金田中の植田優吾生徒会長と山方香葉子副会長が「皆さんにお会いできてうれしです。また明日からのみなさんの健闘をお祈りします」と英語であいさつしました。

ステージでは、弁城小6年生のソーラン節や上金田郷土芸能保存会の獅子舞、方城中・金田中のブラスバンド演奏、豊徳会の神楽「八岐大蛇」、あやめ会・芳龍会による舞踊が披露され、選手たちへの歓迎の意が見事に表現されました。



2回バウンドしてからでも返球できるのが車いすテニスのルール。「飯塚国際車いすテニス大会」が5月12日に開幕し、大会には12か国から112人が参加。サブ会場の福智町屋内競技場（ドーム）では、3日間、男子BクラスとCクラスの試合が展開された。

選手たちは、出演者と写真を撮ったり、食事に舌鼓を打ったりして場内交流。子どもたちが選手に近づき、英語で話しかける姿も多く見られました。最後は、会場全体が輪になって、炭坑節の総踊りで締めくくり。コートで真剣な選手たちも、この日はやはり満面の笑顔で、交歓のひと時を楽しみました。

福智の風

▶特集記事では、最終的にいつも同じ結論にたどり着きます。人権もまちづくりも健康もすべて、まず第一に必要なで一番大きなことは『意識』。“意識付け、知識を得て、行動する”その契機となるのが広報紙なのだと改めて感じます▶「料理上手とは、その時冷蔵庫にあるものでおいしいものをサッと作りだす人のこと。あれがないからダメ、これが足りないからできないと言っては、いつまでたってもおいしい料理はつくれない。幸せもこれと同じ」。P.13の宮成なみさんの言葉です▶意識の転換次第で、生き方やその人そのものは大きく変わります。できない理由を探して言い訳するより、できることを精いっぱいやる人になりたいものです。（日吉）

はな句会
池田 一步選

快晴や池前景にかゝり藤
草取るや鈴蘭蕾かゝけるし
数多ある色に優れて白牡丹
街に出て華やぐ娘らや風五月
柿若葉いつまで続く立話
花の下大正琴に聞き入りて
寝つかれぬ病の辛さ灯取り虫
春風に心寧ぎ終の園
風の空心地よげなる鯉幟
博多の子変りなかりし子供の日
二三度は痛い思ひの薔薇手入れ

持丸テル子
柴田ヒサエ
熊谷カツミ
本島真知子
桑野 園女
井上タミ子
中西ナルエ
永末 公恵
宇野美奈子
大堀まさゑ
池田 駒女

福智町金田公民館俳句教室
岩井鬼童選

のどけしや軍歌十八番の老の会
生命線しかと掌にあり春惜しむ
のどけしや猫に欠伸をうつされて
四月号印刷の香と夢を載せ
遠足の歓声も乗せスロープカー
遠足のバスに乗る度数へをり
荒城の歴史に育つ桜かな
出港の銅鑼に希望の春の旅
軒先に藁くづ垂れて雀の巢
春惜しむ鬼平犯科帖読んで

松岡 蒿枝
日比生利子
建部三由紀
小川 雪
長副美恵子
迫田 昌子
家高 恭子
富山 玲子
山口みち子
花石かほる

方城句会
池田 一步選

降りさうに晴れさうに園つゝじ燃ゆ
薫風の薩摩切子にありにけり
藤の香をもたらす風に誘はれて
紺碧の空や穂麦の熟れ初め
風向きの藤の匂へる四阿に
揚羽蝶まとはりつきて道標
言激し普天間基地に暑き風
山藤の齊れて妙なる香でありし
花の下老人会のツアー体操
ひとと咲く一人静の遊歩道

野村 鈴子
藤井耿之介
渡邊 一枝
朝部さよ子
尾崎 和子
木村 誠一
倉石嘉代子
白石 凡子
杉 フジエ
長尾 冴子

四季の歌

心映の投句
俳句・短歌教室の詠歌紹介

エビネ蘭国東の旅に求めて幾度の春か黄の色やさし
襟たつるほどの寒さよ咲く花に四月なかばを名残り雪降る
念願の人力車に乗り姪とわれ心はずみて浅草めぐる
花ひらき桜は仰ぎ見るがよし冬木の枝も風情のあれど
十二人が立ちて順次に矢を放つ射場に聴ゆる鶯の声

三村 和子
越智 早苗
加治 智子
辻田 幸也
福田 昌



定禅寺の藤祭り

厳粛さと甘い香りに包まれて

樹齢500年以上の県指定天然記念物「^{ていぜんじやう ふじ}迎接の藤」。今年は寒さで開花が遅れましたが、定禅寺(弁城)の境内で見事に咲き誇り、4月下旬から5月上旬まで多くの花見客でにぎわいました。今年から黄色の^{ちやうちん}提灯がお目見えし、紫の花房がそよ風に揺れる中、4月29日に恒例の「藤祭り」が催され、厳粛な雰囲気と甘い香りに包まれながら、藤供養が営まれました。



↑ 大庭住職による藤供養の読経や尺八の献笛を約100人が静かに見守りました。

↓ 依頼された図を描いた酒井さん作の記念湯飲み、高さ約13cmとサイズは大きめ。

田川を
上野焼昇龍窯が田川署記念品を制作
川を描いた酒井さん力作湯飲み

添田署と統合し、4月から新体制となった田川警察署の記念湯飲みを、上野焼昇龍窯の酒井俊雄さんが制作しました。「形に残る統合の記念に、田川が誇る伝統的工芸品の上野焼が最適」と、署員が制作費を出し合って酒井さんに依頼。3月上旬から約40日間で300個、香春岳や二本煙突、英彦山神宮など、一つひとつ丁寧に手描きして仕上げられました。

第37回 上野焼春の陶器まつり

上野の器と風土に満たされた陶芸ファン

上野焼協同組合16窯元による「春の陶器まつり」が4月23日から3日間、上野の里ふれあい交流会館と各窯元で開催されました。訪れた約1万人の陶芸ファンは、お気に入りの器を手に、新緑が彩る福智山の麓で春の上野路を満喫。店頭には個性豊かな作品やお買い得品など豊富な品数が並び、多くの露店やふれあい市の「農産物大売り出し」も大好評でした。



↑ お目当ての品を見つけた陶芸ファン、県外ナンバーの車も多く見られました。

↓ 今もなお地元の人に守られている伝統行事、甘茶をかけて無病息災を願います。

願
興国寺の花まつり
いかけ受け継ぐ地元の祭事

足利尊氏公ゆかりの寺で知られる興国寺(上野)の「花まつり」が、5月8日に行われました。お釈迦様の誕生を祝うこの祭事は、通称「甘茶」と呼ばれ、その昔、地元の小学校が休みになったほどのイベント。境内には花で飾られた御堂が設置され、幅広い年代の人が無病息災を願いながら、生まれたばかりの小さな釈迦像に、ひしゃくで甘茶をかけました。

↓ 道真公にゆかりある梅の神紋を胸に、15人の稚児が真剣な表情で順に太鼓を響かせました。



筑陶会八人展とギャラリートーク

渡久兵衛さん美術館で作陶への情熱語る

全国を舞台に活躍する筑豊の陶芸家8人によるグループ「筑陶会」の作品展「筑豊の土と炎と」が田川市美術館で開催され、4月10日～5月16日の期間中に1500人が来場しました。5月8日に同会場で開かれた作家によるギャラリートークは、渡久兵衛氏(上野焼渡窯)を中心に進行され、100人が来場した満席の展示場で、作陶に対する熱い思いが語られました。



↑ 昭和55年発足の筑陶会、館内4つの全展示室に170点の秀作が並びました。

↓ しっかりと手を上げて、青信号を確認しながら仮設の横断歩道を渡る児童たち。

交
市場小で交通安全教室
通安全をおまわりさんと約束

5月13日に市場小体育館で交通安全教室が開かれました。田川署の警察官から信号や標識について説明を受けた1年生81人は、町交通安全推進委員が準備した横断歩道と踏み切りを渡って学んだことを実践。最後に「飛び出しはしません・信号は守ります・横断歩道を渡ります」の約束を警察官と交わし、交通安全について意識を高めた様子でした。



さだくに そら
貞国 蒼空くん ①
H21.6.12生 (神崎 南木)



たき もと はやと
滝本 颯くん ①
H21.6.11生 (金田 平原)



ほり た ひ な
堀田 姫南ちゃん ①
H21.6.9生 (金田 平原団地)



なか むら も 香
中村 萌香ちゃん ①
H21.6.6生 (伊方 東ヶ丘)



た むら み さ き
田村 美紗季ちゃん ①
H21.6.3生 (伊方 湧淵団地)



たち き びる
立木 皓くん ①
H21.6.1生 (市場 猿田)

HAPPY
BIRTHDAY

6 月生まれ

ふくち玉手箱
Fukutama

みんなでつくる
ごきげんなページ “ふくたま”



こん どう へい や
近藤 亨哉くん ②
H20.6.8生 (上野 常福)



なか むら かい と
中村 兼聡くん ②
H20.6.7生 (金田 宝見)



むら た こ た ろ う
村田 小太郎くん ②
H20.6.4生 (上野 上里)



ひさ とみ す ず
久富 朱々ちゃん ②
H20.6.1生 (弁城 久六)



よし た ゆづ き
吉田 優月くん ①
H21.6.29生 (神崎 星ヶ丘団地)



わか ばやし お ね
若林 音姫ちゃん ①
H21.6.26生 (神崎 笹尾)



なみ がわ けん た ろ う
並川 健太郎くん ①
H21.6.16生 (金田 新町)



やま した り こ
山下 璃子ちゃん ①
H21.6.12生 (赤池 泉宮伏原)



たけ だ ひ な
武田 妃菜ちゃん ②
H20.6.26生 (金田 平原団地)



うえ たか たち づ
植高 将くん ②
H20.6.23生 (金田 上金田)



ひら しま こう き
平島 煌己くん ②
H20.6.22生 (金田 平原)



にし もと き ぼう
西元 喜望くん ②
H20.6.14生 (赤池 町宮伏原)



ばん ば はやて
番場 颯くん ②
H20.6.13生 (伊方 鶴ヶ丘)



からすたに さ き
鳥谷 咲希ちゃん ②
H20.6.13生 (金田 堀川)



うら た しゅん
浦田 隼くん ②
H20.6.12生 (上野 徳市団地)



わか ばやし ひめ か
若林 姫華ちゃん ②
H20.6.10生 (神崎 若草団地)

🌟笑顔募集中!🌟
誕生日の記念に、お子さんの
笑顔を紙面に飾ってみ
ませんか。締め切りはお誕
生月の前月10日ごろ。今
月は7月に誕生日を迎える
満1歳から3歳までのお
子さんの写真を募集しま
す。6月11日(金)までにお
電話ください。(締切厳守)
▶役場企画課広報担当
☎22-7766



ふじ がわ の あ
藤川 希彩ちゃん ③
H19.6.22生 (神崎 若草団地)



なか の し し き
中野 獅己くん ③
H19.6.17生 (赤池 生力NT)



い どう こう き
伊藤 光輝くん ③
H19.6.13生 (赤池 小藤団地)



こ まつ いつ き
小松 樹生くん ③
H19.6.12生 (上野 高見台)



かわ かみ り お な
川上 莉緒奈ちゃん ③
H19.6.7生 (赤池 板屋団地)



うめ だ しん の すけ
梅田 真之介くん ③
H19.6.7生 (神崎 星ヶ丘団地)



や がみ しく と
弥上 朔采くん ③
H19.6.3生 (赤池 赤池NT)

大空舞ったみんなの手作りこいのぼり



神崎保育所の園児3～5歳児が
作ったこいのぼりが、4月19日に大
空を泳ぎました。大きな目玉が特長
のこいのぼりはビニール製で、うろ
こには園児たちの手形や自画像、に
じみ絵が描かれ制作期間約2週間の
力作です。先生がこいのぼりを掲げ
ると、それを見守る園児たちは跳び
はねながら歓声を上げていました。

中央保育所に新しいバスがやってきた



→新車の乗り心地は最高です

送迎などに使われている中
央保育所のマイクロバスが老
朽化のために廃車され、13年
ぶりに新車になりました。大
きな虹がかかった車体には、
中央保育所で花や虫、動物た
ちが元気いっぱい遊ぶ姿が
描かれています。5月15日に、待ちわびた新しいバスが到着。園
児たちはかわいらしい動物絵柄のシートに腰掛け、大喜びでした。

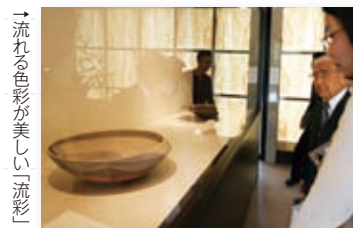
拳成館拳士が小2女子の部一・二位独占



→メダルを胸に充実した表情

3月28日に佐賀県で開催
された「昇龍門空手選手権
大会」に出場した拳成館拳士
2人が勝ち進み、決勝戦は
同門対決となりました。熱戦
の結果は小野原乃杏さん④
が優勝、斉藤圭希さん④が
準優勝。日ごろから互いに鍛え合い練習に励んでいる両拳士です
が、今後もよきライバルとして、ますますの飛躍が期待されます。

世良彰彦さんの作品が美術館に常設展示



→流れる色彩が美しい「流彩」

田川市美術館の所蔵作品
を多くの人に親しんでもらう
ため、「やきもの逸品」と題し
た常設展示が3月から当館図
書閲覧室で始まりました。そ
の第1回目の展示作品に、上
野焼八幡窯の世良彰彦さんの
「流彩」が抜擢。場内には人間国宝を含む4人の作品5点が配置さ
れ、5月16日までの期間中、訪れた人々の目を楽しませていました。

光彩に描かれた夜

photo report ▶ 伊方山笠競演会



新門下青年団



新友会



後谷山笠同好会



少年団



童心会



西流会



栄友会



東和会



誠遊会



5月4日・5日に行われた赤坂神社と白鬚神社の神幸祭。5月3日の夜には公民館方城分館前で山笠競演会が行われ、およそ500人の観衆を前に威勢のよい囃子と掛け声がこだましました。

photo report Yamagasa Night

町長日誌

▼まちづくりを進めていく上で、市町村が抱えている課題はとも多い。その時の社会情勢や政治状況に起因する課題もあれば、従前から市町村が取り組んでいるものもある。また、さまざまな要因が複雑に絡み合っ、解決に向けての糸口を容易に見いだせない課題があるなど、各自自治体はそれぞれの課題に対する解答の出し方に苦慮しているのではないだろうか。もちろん、すべての条件を満たす模範解答などあり得ないが、少しでもヒントをもらえるような機会があれば――これは、首長にとって共通の願望ではないかと思う▼先月中旬に東京の明治大学アカデミーホールで開催された地方自治経営学会研究大会は、まさにその思いを叶えてくれる学習の場であった。「政権交代で、日本の政治、行政はどう変わったか」という全体テーマで、地域主権を軸にした地方自治の今後や、政府が推進する「事業仕分け」を地方自治体はどのように取り入れればよいのか、そして超高齢社会への対応は、などがパネルディスカッション形式で論じられた。さらに、名古屋市の河村市長による市政改革の実践発表や四国の高松丸亀町商店街が取り組んでいる再生事業の報告もあり、まちづくりにかける情熱と創意工夫に大いに触発された2日間となった。そう言えば、私の前列の席には、今話題の阿久根市の竹原信一市長の姿もあったな…。

浦田 弘二