

参加者 & スタッフ 募集!

第10回環境探検隊 五郎沼デジタルカメラ撮影会!

白鳥飛来地である五郎沼で白鳥や五郎沼をデジタルカメラで撮ることにより、鳥の生態や五郎沼の環境を実際に見て、考えてもらいます。また、地元の藤原恒久さんに五郎沼の歴史を講話していただきます。

主催 NPO 法人紫波みらい研究所 紫波・地元学協会
協力 NPO 法人地域パートナーシップ支援センター
キヤノン株式会社



日 程 平成17年2月26日(土)
午後12時45分～午後4時00分
(予定)

集合時間・場所

時間：午後12時30分
場所：赤石公民館(☎019-676-3999)

実施場所

撮影場所：五郎沼
(沼が凍って白鳥がいない場合は、長徳橋に移動します。)
説明場所：赤石公民館

服装・持ち物

寒くない服装
カメラはこちらで用意します

定 員 40人(先着順)

参加費 大人：800円、子ども：500円、会員：500円

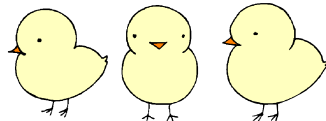
応募締切 2月18日(金)午後5時

スタッフ打合せ予定
日時 2月16日(水)
午後6:30～

編集後記

お正月も瞬く間に過ぎ、いよいよ2005年も本格的にスタートしました。皆さんはいかがお過ごしでしょうか。

新年初のみらい通信も無事発行することができ、ほっとしています。本年もみらい研の情報をお届けするために頑張っていきます! また、会報をより充実させるため、皆さんからの意見や投稿をお待ちしています。お気軽にご連絡ください! <事務局 佐藤・籠澤>



みらい通信

H17年
1月号

発行 NPO法人紫波みらい研究所
連絡先 〒028-3305
岩手県紫波郡紫波町日詰字郡山駅57-3
電話・FAX 019-676-6103
E-Mail miraiken@shiwa-mirai.com
ホームページhttp://www.shiwa-mirai.com

理事長あいさつ

新年を迎え、年頭のごあいさつを申し上げます。

会員の皆様、新年あけましておめでとうございます。去年は、台風、地震などが全国的に発生し、町内でも大きな火災が多い年でした。今年は、災害のない年でありますようにお祈りいたします。

本年も環境と福祉の町、「紫波町」の発展のため、会員の皆様のご協力をいただきながら継続事業、新しい事業ともに取り組んでまいりたいと考えております。みらい研究所の発展を願って、新年のあいさつといたします。

※ 目 次 ※

参加しました!	1P
地産地消 秋の恵み・食のハーモニー	2P
地域における伝承等聞き取り保存事業発表会	3P
第10回環境探検隊	4P



参加しました! (50音順)

11/17 地産地消 秋の恵み・食のハーモニー

阿部隆、阿部昌利、阿部礼子、奥谷力、籠澤早織、熊谷勝子、鳥畑千佳子、佐藤由美子、杉浦賀子、高橋米勝、多田祥一、中田久敏、細川栄子、村井直衛、八重畑祐見子、吉田百子

12/3~5 国際協力機構「市民社会活動の促進コミュニティ開発」研修会

阿部礼子、籠澤早織、熊谷勝子、佐藤由美子、志田澄子、高橋米勝

12/10 地域における伝承等聞き取り保存事業発表会

阿部昌利、伊藤地歩、籠澤早織、門脇耕一、川村浩亮、熊谷勝子、咲山信美、佐々木幸夫、佐藤由美子、志田澄子、杉浦正治、瀬川勲、高野修、高橋米勝、多田祥一、塚田司郎、中田久敏、藤滝学、細川栄子、森川一成、八重畑忠、八重畑祐見子、吉田百子

記入もれがあったらすみません!

地産地消 秋の恵み・食のハーモニー

平成16年11月17日(水)

参加者40人

今回、地産地消推進部が企画した、「秋の恵み・食のハーモニー」は、ラ・フランス温泉館の奥谷調理課長さんにメニューを考えていただき、温泉館の協力によって実現することができました。

花の会13人の方によるフラワーアレンジメントの花々が各テーブルや周囲に飾られ、とても華やかなムードの中、会食が始まりました。

地元食材のしわ牛を使ったローストビーフや、黒豚と大根を使った焼物など計8点の料理がテーブルに一品一品運ばれてきます。参加した方々は食材の持ち味を生かした味付けと華やかな盛り付けに感嘆の声をあげていました。料理が運ばれる合間には、素材やレシピについての質問が出ました。日ごろ食べることや作り手のことを考えてくださる参加者にとっては、地元食材や生産者のこと、また普段とは違う作り方のあることを知ってもらう食事会になったと思います。

様々な食材が手に入る豊かな今だからこそ、数多い情報に惑わされることなく本当の食の豊かさを考え、地産地消について考えていきたいと思えます。皆様のアドバイスをこれからもよろしくお願いします。

記事：阿部礼子

秋の恵み・食のハーモニーのレシピをご希望の方は、事務局までお申込みください。200円でお分けします。



しわ牛ローストビーフ 林檎ソース 付野菜



黒豚と大根 焼ネギソース 豆板醤



奈良茸 しめじと春菊の当座煮



写真左：奥谷力調理課長

アンケートより

Q「地産地消」に関して、ご家庭で気をつけていること、気になっていることはありますか。

- ・自分で作れない野菜などは、できるだけ地元の産直を利用するようにしています。
- ・農家ではないのですが、近所の方々からよく野菜をもらいます。今年は何ができたかすぐわかります。もらったものはなるべく無駄にしないで加工したりしています。

Q 今後、「地産地消」の事業として、こういったものを期待しますか。

- ・四季の地産地消をやってほしい。
- ・地元の食材の宣伝をもっとしたらいいと思う。知らないことも多いので。
- ・大豆料理とか雑穀の料理とかをお願いします。
- ・地元で頑張っている生産者の方々のためにも、使用した食材についての説明などを付け加え、このような会を重ねていただきたいです。

地域における伝承等聞き取り保存事業発表会

平成16年12月10日(金)

参加者25人

昨年8月から始まった聞き取り保存事業ですが、12月10日に、初めての経過報告会が行われました。

調査に協力してくれた方々から提供していただいた昔の写真をプロジェクタで映しながらの発表でしたが、懐かしい写真や、初めて見る光景に、参加者は感嘆の声を上げていました。

発表者の一人は、「協力してくれた方々は昔の遊びや生活などを生き生きと話してくれ、逆にこちらが元気をもらってきた」と話しており、お年寄りの方々の元気な様子が伝わってくるようでした。

地元学部会では、元気なお年寄りの方々を紹介したり、聞き取りした内容のお話を今後も開催する予定です。

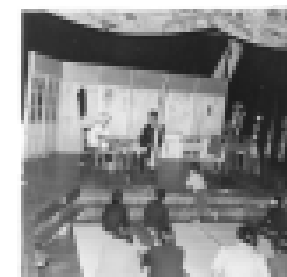
上映された写真(一部)



城山から見た紫波橋



日詰商店街で行われていた七夕祭り



白梅館 昔、郡山駅にあった劇場

国際協力機構「市民社会活動の促進コミュニティ開発」研修会

平成16年12月3日(金)～5日(日)

9カ国11人の海外からの研修生を紫波町に迎え、3日間の研修が行われました。研修の初日は、紫波町から町の概要と循環型まちづくりの取り組み・経過、住民との協働、そして、今後の取り組みについての説明が行われました。みらい研では、阿部副理事長が、みらい研究所の循環型まちづくりとの関わり、設立の経緯、活動内容を説明し、高橋理事長は、公共木造建築との関わりを説明しました。

研修生の感想(ここがすばらしかった!)

- 紫波町は環境に配慮したまちづくりを行っている。
- 行政と女性団体、NPOが連携して活動を行っている。
- 紫波町は常に次の世代のことを考えて行動している。
- マイバック運動
- ごみを再利用しようという考え方!
- 産直の取り組み etc.

この研修の経験を自分の国に持ち帰り、新しい国づくりに役立てたいと皆さんが話していました。世界中で国や町をより良くしたいという情熱を持って取り組んでいる人たちに会えて、私たちも刺激を受けました。

