## 聞き取り保存事業発表会♪ 3月5日(日)午後1時~午後4時

平成 16 年度に行った「地域の伝承等聞き取 り保存事業」。その調査をまとめた小冊子を発 刊するにあたって発表会を開催します。発表の あとは、懐かしい歌を歌ったり、お年寄りや子 どもと一緒に昔の遊びを予定しています。

興味のある方はぜひご参加ください!



場 所 日詰1区公民館 定 員 50名 参加費 無料 内容

日詰のお話(内城弘隆さん) 日詰の昔話読み聞かせ(畠山貞子さん) 聞き取り内容発表(小笠原悦子さん)

子どもと一緒に遊ぼう(陣取り、将棋くずし、 バッタ、おはじき、お手玉、福笑い、 すごろくなど)

## 会費について

まだ会費を納入していない方は忘れずに納入 してください。

また、みらい研究所の活動を維持し、発展さ せていくためにも、資金面でご助力いただける 賛助会員も募集しています。

年会費 個人会員: 2.000円

団体会員: 3,000円

贊助会員:10.000円

会費の納入は、事務局に持参していただくか、 振込をお願いいたします。

振込みは以下のどちらかに。

岩手中央農業協同組合 紫波町役場出張所

普通口座 4217490

口座名義:紫波みらい研究所 理事長 高橋米勝

郵便貯金総合通帳 記号18390 番号12505671

会員数

平成18年2月現在

個人会員:95人

団体会員:2団体

賛助会員:4団体

口座名義: NPO法人紫波みらい研究所

#### 編集後記

近頃は寒さも緩み雪も落ち着いてきましたが、皆さんいかがお過ごしでし ょうか。事務局では、「ペレット」を燃料としたペレットストーブで暖房して います。午前中に焚いていれば、午後はほとんど消していても良いほど暖か くなります。

興味のある方はぜひ事務局まで見にいらしてください!

ペレット...木材の粉を押し固めたもの

### @ ..... R100

発行元 NPO法人紫波みらい研究所

連絡先 〒028-3318

岩手県紫波郡紫波町紫波中央駅前1-2-2 電話 019-671-2244 / FAX 019-671-2243

E - Mail miraiken@shiwa-mirai.com

ホームページhttp://www.shiwa-mirai.com

発行日 平成18年2月

# 理事長あいさつ

平成18年を迎え、会員各位の皆さんにご挨拶を 申し上げます。

紫波みらい研究所は平成17年10月に関係各位 のご協力により、JR紫波中央駅の隣りに町が建設 した環境・循環 P R センター内に事務所を移転し、 新しいスタートを切ることとなりました。通勤通学 者や、安全安心な生産物を販売している紫あ波せ本 舗に買物に来る人たちに紫波町の進める循環型まち づくりを発信し、本研究所の活動を知ってもらう取 り組みを行っているところです。

今年度も残すところあと 1 ヶ月となりましたが、 昨年度から引き続き行っている聞き取り保存事業の 小冊子づくりと発表会を 3 月の上旬に開催する運び となっております。これまでの地元の皆さんのご協 力に深く感謝いたします。

また、来年度は、三部会(地産地消部会、地元学 部会、森と家づくり部会)を通して、紫波みらい研

究所の活動を町民の皆様に広く伝える年にしたい と考えております。会員の皆さんは、部会を通じて 町づくりに参加して欲しいと思います。



#### 目次

2005 食の八-モニ-報告	. 2 P
私たちの町に受け継がれる「匠の技」と「森の活用」見学ツアー	
第 2 回 森は身近に生きている!報告	. 3 P
他団体の活動紹介	
投稿 ふれあい広場	5 P
冬まつりに参加しました	5 P
聞き取り保存事業発表会開催のお知らせ	6 P
会費について	6 P

#### 参加しました!(50 音順)

12/21 2005 食のハーモニー

阿部礼子、籠澤早織、熊谷勝子、桜井みち子、笹井由香、佐藤由美子、志田澄子、瀬川皎子、高橋米勝、 足澤澄、細川栄子、八重畑祐見子

1/18 第2回森は身近に生きている!

中田久敏、高橋米勝、舘野拓、藤原一博、八重畑忠

2/11 紫波冬まつり

籠澤早織、笹井由香、佐藤由美子、八重畑祐見子、小笠原悦子(会員外 ) 作山孝光(会員外 )

1

## 

平成17年12月21日 参加者 38人 会場 ラ・フランス温泉館 交流プラザ



今回の食のハーモニーは、地元で取れた安全・安心な食材を使った料理をラ・フランス温泉館の奥谷料理課長さんに作っていただき、食育について興味のあるお母さん、子どもの偏食で悩んでいるお母さんや親子でおいしいものを食べたい人などに参加してもらいました。

メニューは全て子ども向けというわけではありま せんでしたが、家庭でもきちんとした和食を食べて

ほしいという奥谷 料理課長さんの思 いが込められたメ ニューでした。

「南瓜の煮付け」 は、江戸時代から 冬至(12月22日 頃)に南瓜を食べ



ると風邪や病気の予防になるという風習があることから、この日のメニューに加えられたのでしょう。その当時は、冬場に野菜がとぎれてビタミン類が不足することから、保存がきき、保存中の栄養素の損失が他の野菜に比べて少ないかぼちゃを食べるということが庶民のお母さんたちの知恵だったのではないでしょうか。

この他にも参加した皆さんには、地元産の黒豚で 佐比内の金山豆腐を巻き、竜田揚げにした「豆腐の 黒豚巻竜田揚」や紫波町産のヒメノモチを使った「小 豆おこわ」、「町産南部小麦のひっつみ汁」など豊か な紫波の安全安心な料理を食べていただきました。

昨年の 10 月新たに紫波町農林課に設けられた食育推進主幹の工藤美保子さんからは、紫波町産のもち米を東京で販売する際の楽しいエピソードを交えながら、食についてのお話をしてもらいました。

紫波町学校給食センターの主任学校栄養職員の

松倉久子さんには、「食育」についてのお話をお願いしていましたが、最初に「今日参加した子どもたちは、正しい箸のもち方をしています。お茶わんもきちんと左手に持って食べていました。」とお褒めの言葉がありました。また、「食という字は、人に良いと書き、人を良くすること、心を育むことが食育の基本です。」という「食育」の考え方を子どもたちにもわかりやすく話していただきました。

本研究所ではこれまで「地産地消」を進めてきましたが、今回初めて「食育」というテーマで取り組みました。今後は、「地産地消」も「食育」のひとつの分野と考え、町の進める「食育」の取り組みと連携し、誰もが「食」への意識を日常化していく取り組みを行っていきたいと考えています。

		メニュー
小	付	いんげん にまめ ・隠元の煮豆
		<sup>なます</sup> ・三色 膾
		<sup>かぽちゃー</sup> にっ ・南瓜の煮付け
		7-37-10 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-17 - 7-37-1
吸物	変り	きのこ蕎麦 (町産胡堂そば)
煮	物	た根と餅粉の飛竜頭
U 0	D ぎ	ぁずきぉ こわ 小豆強飯
揚	物	とうふ くろぶたまきたつ た あげ 豆腐の黒豚巻竜田揚
		ながいもあ
酢	物	青野菜と長芋のみぞれ和え
台	物	<sぶた 黒豚のしゃぶしゃぶ</sぶた 
食	事	町産南部小麦のひっつみ汁
甘	味	ラ・フランスのソルベ ゼリーがけ

#### アンケートより抜粋

- ・色々おいしい料理をありがとうございました。家でも早速作ってみたいと思いました。
- ・大先輩(お年寄りの方々)と季節の行事を通しての「食」と「活動(文化)」等にふれあい、次世代へしっかり残していける取り組みをしていけたらと思います。
- ・和食中心にとか(お魚など)もやって欲しい。お料理教室があったら参加してみたい。お料理 最高でした!
- ・野菜嫌いな子どもたちのために、野菜を使った、 思わず食べたくなるような料理を紹介して欲 しいです。

## 投稿ーふれあい広場ー

みらい研究所会員 中田久敏

#### 雪に思うこと

年末からの大雪と寒波により、毎日雪払い、除雪の日々が続いている。

朝、近所の人と交わすことばは、「疲れたね、いつまで寒さが続くんだろう」で終始する。身体は疲弊困ぱいで、もう雪なんか降るな、と恨みのことばがつい出て来る。しかし、この大雪で学んだことも多かった。

普段、朝に顔を会わせても伏し目がちに会釈を交わす、そんな近所づきあいが、急に冒頭のような会話から自然と話をする機会が多くなった。

当初、除雪は自宅の玄関前や車庫前が中心だったが、自宅の前を通過する車両の便宜を考え、除雪の範囲を広げた。周囲を見回すと近所の人たちが声をかけあいながら除雪作業をしている。その時、協働によるまちづくりということばがふと浮かんできた。隣同士が、地域の中で何ができるか、何をすればいいのか考え、行動する、これが協働なのかもしれないと思った。

そんな中、「今度、大雪が降ったら、みんなで地域の雪払いをしよう」ということばが誰からともなく出た。これを聞いたとき、「結い」の精神が失われた、といわれて久しいが、今風に言うと協働という表現で、消えずに残っていると実感した。テレビ、マスコミでは、年初から勝組、負組のことが取りざたされ生活者の視点のない報道が飛び交っている。しかし、私たちは地域の中で自分の役割を考え、地域の人々と話をし、行動していくことが大事であることをこの雪に教えられた。

また、この大雪を逆に楽しみにしようと、よんりん舎が先日行った雪まつりのような、発想をマイナスからプラスに転換する心の余裕が必要なことを教えられた。

春はもうすぐだが、この冬の体験を忘れず、地域の人々とコミュニケーションを深め、地域づくりに参加していきたい。

(でも、雪はいっぱい降らないでほしい。)

# ※ ( まつり に参加しました!

平成18年2月11日に、紫波町観光交流協会主催の紫波冬まつりがラ・フランス温泉館で行われました。本研究所は夢灯りのお手伝いとして参加しました。

夢灯りは、牛乳パックに穴を開けたものや、口の広い空き瓶にろうそくを入れたものなどで作りました。

ました。 会場では、それぞれの団

体が趣向を凝らしたかまくらや夢灯り、雪像などが 作られました。子どもたちは昔のなつかしい竹スキ ーや箱ぞりで遊んでいました。

まつりは盛況で、遠くまで行かなくても、地元で 冬を楽しむことが出来るということを、改めて実感 しました。





竹スキー