



山城小学校でおやこ食育教室

子どもたちに自分で調理して食べることで、食育の大切さを学んでもらおうと12月3日、三好市学校食育推進委員会によるおやこ食育教室が山城小学校で行われました。児童16人や保護者など計52人が参加し、昔の食事やおやつを作ろうと、かまどで炊くむぎごはん、すいとん汁、ゆずなます、かぼちゃとお芋のきんつばを作りました。子どもたちは、保護者や食育教室の担当者に教わりながら楽しく料理した後、おいしくいただきました。三好市学校食育推進委員会では今後も、希望のあった市内の小中学校で教室を開く予定です。



旧西宇小学校に地域福祉施設がオープン

廃校となっていた西宇小学校で12月23日、高齢者への介護支援など福祉事業を手がける社会福祉法人山城会が「いきいきサロン山城」をオープンし、開所式が開催されました。開所式では、合田秀實理事長が「交流の場として気軽に利用してほしい」とあいさつ。地元老人会を代表して森公明さんからは「地域の福祉交流施設として積極的に活用したい」と抱負が述べられました。今後いきいきサロン山城では、高齢者の介護予防や健康づくりに関する各種講座を開催するほか、地域住民が集う喫茶室を開設するなど地域福祉の交流拠点施設として事業を展開していきます。

LED ライトが夜空に光ります



「未来への希望の光」をテーマに12月6日、池田冬のオブジェ2014オープニングセレモニーがへそっこ公園で行われました。今年のイルミネーションは、全てLEDライトに変更され、雲や月のオブジェとともに空を表現したデザインは、夜景評論家の丸々とおさんがプロデュースしました。また、大きな声で願いを叫ぶとライトが光る仕掛けの叫びボックスも登場し、子どもだけでなく大人も楽しむことができます。来場者は、10万個の光と音楽に魅了されながら思いの時の時を過ごしていました。

少年団員が駅伝の魅力を感じ



駅伝を通じてチームワークや交流を深めてもらおうと12月7日、三好市スポーツ少年団駅伝競走大会が吉野川運動公園で開催されました。少年団からは男子6チーム、女子3チームが出場し、5区間6.4kmで懸命な走りが行われました。また、友好タイムトライアルも行われ、参加したスポーツ少年団員は、ゴールを目指し健脚を競い合いました。4回目を迎えた今回、男子の部では三野若芝A、女子の部は池田JVCが優勝し、選手たちは走ることの楽しさや駅伝の魅力を感じました。

高齢者を対象に交通安全教室



高齢者に交通安全を心掛けてもらおうと12月3日、三好市高齢者交通安全教室が三加茂自動車学校で開催され、33名の方が参加しました。夕暮れ時に高齢者の交通事故が多発していることから、教室を暗くして反射材の効果を実験したほか、指導員による交差点の死角が原因となる模擬事故の実演を見学しました。参加者は交通事故防止について再確認し、今後それぞれの地域においてリーダーとなり交通安全を普及していきます。



池田中学校の生徒が落語に挑戦

英語落語で世界を笑わしている落語家、桂かい枝さんをお迎えし、「笑いは世界の共通語。落語で学ぶ国際交流」と題した独演会が12月8日、三好市池田総合体育館で行われました。公演では、古典落語が披露されるとともに実際にアメリカなどへ訪問した時の写真を使って、かい枝さんが英語を学ぶことの楽しさや国際交流の素晴らしさを笑いを交えながら楽しく語っていただきました。

公演の後半には、池田中学校の生徒が高座に上がり落語に挑戦。緊張した面持ちでしたが、かい枝さんの手ほどきを受けながら、うどんを食べるしぐさなどを見事に演じていました。

冬の感謝祭で丹精こめて作った商品を販売

12月23日、三好高校の生徒たちが育てた白菜、大根などの農産品やゆず味噌、パウンドケーキ、ベーコンなどの加工品、しいたけの原木や木のベンチなどさまざまな商品が販売される冬の感謝祭が行われました。会場は、お目当ての品を求めてたくさんの人でにぎわい、売り場の前に行列ができていたところもありました。特に人気を集めたのは、クリスマス前とあつてプロイラーの肉を販売するコーナーで、販売前から長い行列を作っていました。また、お正月に飾れる葉牡丹などの寄せ植えは、全て生徒が育てた竹などを加工して作られたもので、価格も安いとあつて飛ぶように売られていました。



見事なフライパンさばきで料理が完成

ヘルスマイト（食生活改善推進員）主催による男性料理教室が12月9日、三好市保健センターで行われました。この日は、三好市内在住の男性10人が参加し、市の管理栄養士から食事のバランスについての講義が行われた後、班にわかれて調理開始。今回は、肉じゃが、ほうれん草のおひたし、ひじきの煮物、みそ汁を作りました。ほとんどの料理にかつおだかが使われ、素材のうまみを生かした減塩でできる味付けとなっています。参加者は、ヘルスマイトの先生に切り方などを教わったり、レシピで手順を確認したりしながら調理し、体に優しい料理を完成させました。