



(「そすいの郷」は、スマホでも見られます)

西小1年生と「ふるさとあそび」を楽しむ(高齢者部会)



1月16日(木) 高齢者部会員やボランティアの方々22名が西小学校に出向き、1年生36人とふるさとあそび(竹とんぼ、はねつき、けん玉、竹馬、あやとり、めんこ、お手玉、おはじき、こま、だるまおとし)を一緒に楽しみました。1年生は3~4人ずつのグループになり、20分程度でローテーションして、4つの遊びを体験しました。最初は戸惑っていた子も、「ふるさとあそび名人」からコツを教えて貰うと、楽しそうに挑戦していました。

この授業は1年生生活科の中で行われました。生活科は従来の1, 2年生の社会科・理科を統合したもので、身近な社会や自然とのかかわりから生活を考え、生活に必要な習慣・技能を身につけるための教科ともいわれていますが、様々な取り組みがあるようです。

西地区地域住民助け合い事業情報交換会

地域の中には、一人暮らしの高齢者、障がい者、子育てをしている家庭、病気の方など、何らかの手助けを必要としている方がいます。このような方々が地域での生活に不安なく、だれもが住み慣れた地域で安心して自立した生活がおくれるよう、地域ぐるみで「見守り」等の助け合い事業が展開されています。

外からの見守りや声かけ、安否確認など、具体的な見守り活動については各自治会で行っていますが、この「地域住民助け合い事業」について、各自治会における活動状況の情報交換会が2月2日(日)西公民館において開催されました。出席したのは、各自治会の代表者や関係機関の方々30人。各自治会における活動状況(地域で取り組んでいる見守り活動など)の報告の後、地域包括支援センターの説明・「認知症について」の講話があり、講話後「あなたの地域は認知症になっても暮らしていける地域ですか？」をテーマに、グループワークが行われました。



グループワークでは、様々な意見が交わされ、今後の活動を進めていく上で参考となる有意義な機会となりました。

「地域住民助け合い事業」を展開するため、西公民館内に「地域支え合い推進員」が配置されています。主な役割は、地域での見守り活動などの地域住民が支え合う仕組みづくりの支援、地域の人や関係者間で情報共有を図り、より良い支援体制づくりの推進、地域住民の福祉活動の支援です。

写真は「地域支え合い推進員」の印南愛美さんです。

「昨年の11月から西公民館に勤務しています。地域の方が交流している場所などはどこですか？教えてください。たくさんの地域情報やつながりをお聞かせください。皆さんと一緒に、お互いに支え合う地域の関係づくりを進めていきますのでどうぞよろしくお願いします。また、日常生活の中で困った時はご連絡ください。皆さんと関係機関をつなぐよう務めて参ります」とのコメントがありました。なお「地域支え合い推進員」の直通電話番号は0287(48)7020、勤務日は火曜日から金曜日までのことです。



野鳥観察(チャレンジ☆キッズ)

1月18日(土)西公民館主催のチャレンジ☆キッズが行われました。チャレンジ☆キッズは、西小学校の児童を対象に5月に開講。いちご狩りや木工教室、ハロウィンのお菓子づくりなど学校の授業では体験できない活動を行っています。この日は野鳥観察。担当を務めましたので、その様子を報告します。



参加したのは親子で18人程。双眼鏡で身近な鳥を観察しました。野鳥についての話をした後、双眼鏡を配り、注意事項や使い方を説明。早速、野鳥観察に出発。まずは、公民館の庭に設置した餌台に來ているシジュウカラ、ヤマガラを会議室から間近で観察。公民館の玄関先ではヒヨドリが見られ、ハシブトガラスの鳴き声も聞こえました。

雲照寺墓地近くの林ではジョウビタキ。フィールドスコープでも良く観察出来ました。田んぼの畦を通り雲照寺の境内へ。一休みしてから西公民館に戻りました。この間、何度か小鳥が飛びましたが、種類までは分かりませんでした。

小さな子ども達には、双眼鏡の扱いは難しかったようですが、今回の観察で、野鳥など自然に興味を持つ「きっかけ」になればと思います。(日本野鳥の会会員 肥塚喜弘・澄江)

味噌づくり教室(西公民館講座)

2月1日(土)西公民館で「味噌づくり教室」が開催されました。「日本の伝統的調味料『味噌』発酵から学び、食や健康を見つめ直して新しい家庭の味を作ってみませんか」との呼びかけに、3組の親子の方も含め26人が参加しました。(参加費(材料費)は、樽付きで5,500円です。)



味噌づくり教室は、毎年開催されており、今年も結城市にある秋葉糰味噌醸造(株)のスタッフの方が講師となりました。糰や今回作る味噌の材料についての説明があった後、予め1セットづつ準備された8.5kgの「10割こうじ米味噌」づくりを行いました。講師の方の丁寧な説明もあり、味噌づくり作業が順調に進み、「手前みそ」の仕込みが完了しました。

味噌づくりでは、混ぜたり、こねたりする作業があり、この作業の力加減などによって風味が違ってくるということです。この味噌(仕込み味噌)が食べられるようになるのは半年位先とのことで、お盆過ぎには白味噌に、成熟期間が長くなる暮れには赤味噌になるそうです。

ペットボトルキャップ等も拠点回収(西公民館)

西公民館玄関を入った左側、ご覧のような木製の置物が設置されました。以前もあったゴミ(資源物)の回収拠点(回収ボックス)が綺麗になったものです。



写真奥から、白色トレイ・白色発砲スチロールの回収ボックス、廃食用油(植物性のみ)の回収ボックス、蛍光灯、旧型の体温計・血圧計など廃水銀使用製品の回収ボックスです。これらは以前と同じですが、手前の回収ボックス2つは、プラスチックごみの分別回収の実証事業として、この2月、新たに加わり、設置されました。1つはペットボトルキャップの回収ボックス。もう一つは製品プラスチック置き場です。製品プラスチックは文房具、おもちゃ、小物入れ、ハンガー、洗濯ばさみ、歯ブラシなど硬いプラスチック製品で、プラマークのある容器包装プラスチックなどは出せません。なお、回収されたペットボトルキャップ・製品プラスチックはリサイクルされ、新たな製品に生まれ変わります。