

地

元

密

着

通

信



Jimoto mitchaku
tsushin

各地区通信員のみなさんから届いた地元のできごとを紹介します！

あなたの地区ではどんなできごとがあったでしょう。ぜひチェックしてみてください！



天井がガラス張りのぽかぽかホールには、真っ青な空から光が射して、とても良い雰囲気でした！

かわまた認定こども園卒園式

川

俣南自治会

木瀬君 通信員



3月18日、認定こども園のぽかぽかホールで初めての令和5年度卒園式が行われました。4月より1年生になる園児の皆さんは39名で4月より年長さんになる皆さんに見送られ卒園証書を受け取る姿はと

てもしつかりしていました。

町長と保護者会長の「学校に行っても元気で頑張ってください」との言葉に「はい」と大きな声の返事が響き渡りました。最後に「ありがとうの花」と「さようならばくたちのこどもえん」を斉唱しました。ご家族の皆さんもどんなに安心された事でしょう。

秋山駒ザクラ案内所開設

福

田自治会

三浦栄梨佳 通信員



秋山の駒ザクラは推定樹齢500年といわれ、町の天然記念物に指定されているエドヒガンザクラです。周囲にはカタクリが随所に咲いており、北西を望めば、松林の斜面を亀が登っているかのように見える「亀の子岩」を楽しむことができます。桜の保護にあたって

いる駒ザクラ愛護会の会員28名は、4月6日から14日まで現地に案内所を設け、パンフレットを配るなどして桜の説明にあたりました。開花期間中、県内外から約3500人の見物客が訪れ、里山に咲き誇る「一本桜」の魅力味わっていました。

今年は期間中、天候に恵まれ多くの方々に楽しんでもらいました！



自治会総会を開催

仁

井町自治会

菅野喜好 通信員



4月7日、26名の出席により仁井町会館にて4年振りに総会を開催しました。令和5年度の事業実績や会計決算の報告の後に、令和6年度の事業計画・予算・役員などを話し合い、地元神社の夏祭りを若連と協力して盛大に行う事業計画も含めて、満場一致で確認されました。

仁井町の場合、地元の皆さんの協力で建設した神社と会館があり、自治会の他に町内会の組織があり毎年二つの総会を行っています。

総会後の懇親会では、病気や年金の話ばかりでしたが、楽しい一時を過ごしました。



今年度もよろしくお願いします！

中

央自治会

藤野 由紀子 通信員



魅力が詰まった中央公園

気

温が20度を超えた4月7日の中央公園。晴天の中、東屋で

話に花を咲かせるグループや、おしゃべりしながら散策を楽しむ方たち、リュックを背にハイキングする親子の姿などが見られました。桜はまだ咲き始めでしたが、「ちらほら咲いているのがいい」という方も。赤・白・黄緑と色とりどりの草花があちらこちらに咲き、また違った綺麗さです。

「コツコツコツ」という音に振り返ると、そこには野鳥の姿。数羽の野鳥が餌をついばんだりおしゃべりするように鳴いたりする光景に、また1つ魅力を見つけた思いでした。



人も動物も楽しめる場所ですね！



小

綱木地区自治会

斎藤 吉紀 通信員



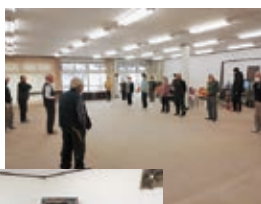
ミニ大会を開催しました

3

月4日、スポーツウエルネス吹き矢の競技会を行いました。

小綱木公民館のチームと山木屋公民館チームのミニ大会でした。『スポーツ吹き矢』という文言を初めて耳にする方に少し説明すると約25センチの的に7、5、3、1点のリングがあり、8m離れた所から矢を吹いて当てたその合計点を競う競技です。

簡単なようでなかなか難しい！だから皆さんハマっているのです。町民の皆さん、吹き矢を始めてみませんか。何時でも受付をしていますので、各公民館に電話すればその手続きがわかります。



男子優勝は菅野健悦さん！女子優勝は佐々木徳子さんでした！



宮

赤自治会

丹野 早苗 通信員



観桜ウォーキング

今

年は桜の開花が昨年より遅く、待ち遠しく感じられた方も多かったのではないかと思います。3

月27日に福島市花見山公園へ、自治会とサロンの福祉バス研修旅行に出かけました。

ところが、桜の開花にはまだ少し早く、リベンジとばかりに4月10日サロンの日に町内へお花見ウォークに行ってきました。ちょうど満開になった桜をゆっくり歩いて楽しみました。春日神社、常泉寺、後庵館の織姫神社、中央公園と近くには素晴らしい桜の名所があるのはとても幸せな事と感じました。



皆さん、お疲れさまでした！



鶴

沢地区自治会

神野 基則 通信員



手作り蒟蒻作りを体験

過

日、うまいと評判の生芋から作る蒟蒻作りに参加しました。

会場の鶴沢公民館調理室には男女14名が集まり、公民館事業では参加者が多いと思いました。講師は、地元鶴沢の蒟蒻生産者でもある氏家繁夫さんが務めました。

氏家さんが育てた蒟蒻玉の皮を剥き、小さくカットしてからミキサーに掛けてペースト状にしたものを鍋に入れました。加熱しながらへらでかき混ぜ、冷ましてから凝固剤を加えてさらにかき混ぜました。それを容器に入れて自宅に持ち帰り茹でてから冷まし、刺身にして食べました。



家族全員が「旨い！旨い！」と大好評でした

