



### かさになるよ

ひらぎ みつえ / 著

雨の中、とりさんが濡れながら、座っています。そこへ、やってきたうさぎさん。「わたししかさになるよ」と、とりさんの上に重なって雨から守ります。すると、くまさんやぞうさんまで「かさになるよ」とやってきて…。

### 時の家

鳥山 まこと / 著

青年は描く。その家の床を、柱を、天井を、そこに刻まれた記憶を。目を凝らせば無数の細部が浮かび、手をかざせば塗り重ねられた厚みが胸を突く。幾層にも重なる存在の名残を愛おしむように編み上げた、芥川賞受賞作。

### 低成本生活

かぜのたみ / 著

自分に合わない環境で頑張り続けて心身の調子を崩した著者が、ココロとお財布にかかる負担（コスト）を徹底的に見直した結果たどり着いたのは、家賃込みで月の生活費7万円という、小さくも豊かな生活。

## Books

今月オススメの



本を紹介します



中央公民館の  
図書室から  
オススメの本を  
ご紹介します。

問 中央公民館図書室 (TEL 024-565-2434)

## 川俣分庁舎だより



### スリップ事故に注意！

～冬道を安全に走行するために～

- ゆっくり走行すること
- 十分な車間距離をとること
- 早めに準備、早めに出発すること（心に余裕）
- 「急」のつく運転はしないこと
- カーブと下り坂に入る前に減速すること

★福島警察署川俣分庁舎 Tel 024-566-3121 ★

ダニアル先生の  
**DAYBOOK**  
UKIUKI  
Vol.29

明けましておめでとうございます！皆さんも素晴らしい休みを過ごされたことだと思います。私はクリスマスとお正月を過ごすため、母国イギリスに帰りました。家族や友人のために買ったプレゼントを抱えながら、20時間かけてようやく到着したのは、クリスマス・イブの日でした。母が作ったクリスマス・ディナーをとても楽しみにしていたので、お腹を空かせるためにたっぷり睡眠をとりました。ディナーで母は、驚くほど大きな皿をテーブルに置きました。お皿の真ん中にはローストビーフがあり、たくさんのローストされた野菜が添えられていました。まず、ローストポテトは大人気。ニンジンやニンジンの仲間のパースニップもありました。イギ



全4区画

合併70周年を祝し、旧川俣幼稚園園舎跡地を

## 特別価格で譲渡



70  
万円



受付期間  
2026.3.2月～3.31火

8:30-17:15

●問い合わせ先  
公有財産係（内線 1202）



リスでは根菜をよく食べます。緑の玉は芽キャベツです。かなり苦いので、人によって好き嫌いがはっきりと分かれますが、私はとても好きだし、他の料理を引き立ててくれると思っています。祖母が赤キャベツのピクルスを持ってくれたので、初めて食べてみました。かなり酸っぱかったけど、美味しかったです。私が一番気に入ったのはヨークシャープディング。日本に引っ越しして以来、本当に恋しくなっていました。お菓子のプディングとは異なり、オーブンで焼いた香ばしくてふわふわでサクサクのクレープに似ている、一見シュークリームの皮のような料理です。皆さんにもいつか最高のイギリス料理を体験してほしいと思います。





## 今月のスマイル

大好きな我が子の笑顔を、広報かわまたに掲載しませんか？  
掲載を希望される方は、総務課へ電話（内線 1105）、またはメール  
(soumu@town.kawamata.lg.jp) で問い合わせください。



あやと  
**亀岬 彩人くん**（山木屋・1歳）

パトカーや飛行機が大好きな男の子。空に飛行機を見つけると、嬉しそうに指差して「ブーン」と教えてくれるね。最近はバイバイや拍手もできるようになりました。そんな君も生まれた直後は大きな手術を受けて病院に入院しました。とても心配しましたが、元気になって本当によかったです。これからもすくすく健康に育ってください…パパ、ママより♥



りょうが  
**作田 稜芽くん**（羽田・1歳）

動物が大好きで犬を見るとにこにこ笑顔。その優しい笑顔に周りまでつられて笑顔になります。成長するにつれ、喜怒哀楽が出てきて毎日がよりにぎやかに。我が家の中のアイドルとして、家族みんなを笑顔にしてくれる存在です。2月に1歳の誕生日を迎えるりょうちゃん。これからも元気いっぱい素敵な笑顔でのびのび育ってね…パパ、ママより♥

vol.19

## 地域おこし協力隊 活動日誌

川俣町で活躍する地域おこし協力隊のみなさんの活動の様子を毎月お伝えします。

### 【地域おこし協力隊に応募したきっかけ】

ともと東北地方出身だった私は、都会疲れてしまい、当時住んでいた名古屋から地方への移住を考えていました。そんな折、インターネットで川俣町の地域おこし協力隊の募集を見かけ、以前仕事で福島を訪れた際にとても印象が良かったことや飲食店で務めた経験をいかせると想い「川俣シャモレストラン Shamoll」での調理担当に応募しました。川俣シャモについてはそれまで扱うことはありませんでしたが、それまで触れることの無かった食材を調理することができると思いとてもワクワクしていました。



川俣町農業振興公社  
小関一史さん

### 【現在の活動と今後の目標】

現在は、キッチンをメインに担当しています。レストランのオープンは10時ですが、仕込みやシルクピアで販売中のお惣菜の調理もあるため少し早めに出勤しています。川俣

シャモはとても繊細な材料で加熱時間が数秒違うだけで食感が変わってしまいます。そのため常に細心の注意を払いながら調理しています。一方で川俣シャモは今まで食べててきたどの鶏肉とも旨味が異なっていて、とても美味しいと思います。今後は、これまで惣菜販売だけだったシルクピアでお弁当の販売を考えているほか、川俣シャモの旨味を最大限に出せる新メニューの開発も進めていますので楽しみにしてください。

