10月3日、川俣高校体育館で総合的な探究の時間「かわまた探究」の中間成果報告会である「かわ探フェス」が開催され、生徒たちがこれまでの授業の中で学んだ成果を発表しました。

「かわ探フェス」とは

「かわまた探究」の成果を地域に公開し、来場者のみなさんからのフィードバックを得ることによって、地域課題解決に向けてより地域に根差した活動をするための中間報告会です。









「かわ探フェス」来場者からの声

地域に根ざした活動が川俣高校で活発に行われていて素晴らしい事だと思いました。

学びの成果が分かりやすくまとめられていました。自分で考えて行動するというこのプロジェクトの成果が明らかに成長に繋がっていると思いました。

高校生が町を良くしようと頑張ってくれていることに感激しました。今まで知らなかった町のお店や観光名所などをこのイベントで知ることができました。

「かわ探フェス」での開発商品（一部）

コーヒーフロート



川俣シャモの出汁茶漬け



ドリップパック



最初は川俣シャモの食感や味といった魅力を表現することに苦労しました。しかし、講師や先生と協力して見栄えや味まで突き詰めてフェスを迎えることができて良かったです。いただいた意見を活かしてもっと川俣シャモの魅力を伝えていきたいと思います。

佐藤 幸奈さん



旬な野菜で健康レシピ 11月号

食生活改善推進員が考案した、旬の野菜を使った簡単にできる健康レシピを毎月ご紹介します。



Healthy Recipe

海と畑のうま味が凝縮！

にんじんと海鮮のジョン

※ジョン：チヂミに似た韓国の伝統料理



【材料】2人分

- にんじん……200g
- シーフードミックス…150g
- じゃがいも……1個
- 卵……1個
- 薄力粉……大さじ3
- ごま油……大さじ1
- 砂糖……小さじ1
- こしょう……少々
- A
  - 醤油……大さじ1
  - 酢……小さじ1
  - 白ごま……少々
  - ラー油……お好みで

【作り方】

1. にんじんとじゃがいもを皮付きのままスライサーで細切りにする。
2. ボウルに、にんじん、じゃがいも、シーフードミックス、薄力粉、卵、砂糖を入れ、よく混ぜる。
3. フライパンにごま油を熱し、②を入れ中火で両面焼く。
4. 皿にもり、Aを合わせたたれをかける。

今月の旬な野菜

にんじん



にんじんに豊富に含まれているβカロテンは体内でビタミンAに変換されます。皮膚や粘膜の健康を保ち、視力維持やアンチエイジングに効果的です。

ワンポイントアドバイス

人参とシーフードは相性バッチリ！

福島県の郷土料理に「イカにんじん」がありますね



今回の食改さんは 菅野 奈美子さん（西福沢）

今月のスマイル

Smile of This Month

大切なこどもの笑顔を、広報かわまたに掲載しませんか？
掲載を希望される方は、下記へご連絡ください。

総務課文書広報係　024-566-2111（内線 1105）
soumu@town.kawamata.lg.jp



渡邉 藍琲（らい） くん（壁沢・6歳）

気付けばもう6歳だね！いつもやんちゃで元気いっぱいならい！制作や絵を描くことが大好きで、一生懸命取り組む姿に成長を感じます！これからどんなお兄さんになっていくのか楽しみだね！たくさん笑って、らいらしく元気いっぱい大きくなってね♥ずっとだいすきだよー！！♥ままより♥



三浦 伊織（いおり） ちゃん（鶴沢・6歳）

アスレチックで体を動かしたり、動物と触れあったりすることが大好きな伊織。ひょうきんなことをしたり、いたずら顔で見つめてきたりして、いつもみんなを笑顔にしてくれてありがとうね！甘えん坊でちょっぴりわがままな伊織は家族のいちばんの宝物だよ。いっぱい食べて好きなことをたくさん見つけて元気に育ってね！…家族より♥

近畿大学レポート -KINDAI UNIVERSITY REPORT- vol.16





運命のチケットを今年も実施しました



9月19日、20日に旧飯坂小学校で開催された「Kawamata Coffee Festival 2026」。近畿大学と川俣町の共同で開催されたイベントには、近畿大学から計30名が参加し、出店・受付、会場整備などに携わりました。



矢野煌士（こうし）さん
自分たちで出店者を募りたくさんの方に来ていただき、やりがいを感じました。近大の活動に興味があって来てくれた方もいて嬉しかったです。



秋光蓮太郎（れんたろう）さん
出店者募集が大変だった分、開催できて嬉しかったです。コーヒーを淹れながら自分たちの活動や想いを多くの方に伝えることができて良かったです。

たい焼きも作りました



農学部農業生産学科
近大コラボ商品販売



経営学部
珈琲日和



経営学部
旅豆

