手作りおもちゃで子どもたちの健全育成活動

ボランティア団体『みちくさ』

今月の輝ける星

3月に開催された公民館フェスティバルから活動を始めた、ボランティア団体『みちくさ』です。

公民館フェスティバルでは、「工作と遊びのひろば」のコーナーが設けられ、子どもたちや親子づれの人たちが、昔懐かしい折り紙や、割り箸などを利用した紙ヒコーキなど、様々なおもちゃ作りを興味深く体験していました。

メンバーの皆さんが公民館に立ち寄る子どもたちに「みちくさしていこうよ。」と声を掛けていました。

『みちくさ』は、公民館のボランティア活動講座を受講していた人たちが、青少年の健全育成を目的に立ち上げた自主団体です。名前の由来は、「少なからず道草しながら、地域社会のために何かをしていきたい。」という願いからつけられました。

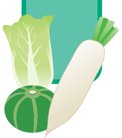
後日行われた反省会の中では、メンバーから「子どもたちから笑顔の金メダルをいただいた。」「青少年とお互いに学び合う姿勢が大切ですね。」などの報告がありました。

『みちくさ』代表の鈴木洋次さんは、「今後もメンバーのおもちゃ作りの『わざ』が多くの子どもたちの健全育成に反映できるように頑張っていきたいです。」と抱負を語ってくれました。

これからもっと活動の場を広げて、今月から行われる公民館講座や各コミュニティセンターの子ども教室のほか、学校にも出向き、子どもたちの健全育成活動を行っていく予定だそうです。

皆さんも『みちくさ』してみてはどうですか。

わが町の農産物



大根編

今月は、「日本書紀」にもその名が登場する大根の紹介です。

ＪＡうつのみや大根専門部会の吉沢正一郎さんにお話を伺いました。

町では９人の皆さんが専門部会に所属し、吉沢さんは20年前から大根の生産を始め、現在は４月下旬から始まった出荷で忙しい毎日を送っています。

今年は、大根と水稲を中心に作付けを行うそうですが、大根の作付面積は50ａで、春と秋の２回に分けて生産を行っています。春大根は寒さの影響で、例年より若干遅らせて１月末の頃に種を蒔いたとのことです。出荷までは３か月ほどかかり、寒さに弱い春大根は暖かくなる３月末までトンネル栽培で大事に育てられます。

病気には強い大根ですが、害虫の被害に遭いやすいため、収穫するまでに２回ほど消毒するそうです。

収穫についても「以前は、収穫した大根は一本一本手洗いで作業をしていましたが、大根を洗う機械を導入したことで、効率よく出荷作業が進められますよ。」と語ってくれました。

また、吉沢さんのお宅では、最盛期には１日に150本を出荷するそうです。

ビタミンＣが豊富な大根には、有名な消化酵素ジアスターゼが含まれていますが、熱に弱いので効果的に食べるには大根おろしが一番です。大根の葉には、特にビタミンＡ・Ｃが多く、みそ汁に入れたり漬物にしたり、いろいろな調理法が考えられます。

吉沢さんに好きな食べ方について尋ねると「春大根は生で食べるのが一番おいしいですよ。大根は消化を助けて胃にも優しいですし、喉にも良いですよ。」と笑顔で答えてくれました。

今後の目標については「できる限り良い大根を作って、消費者の皆さんに提供していきたいです。」と意気込みを語ってくれました。

かみのかわ
広報かみのかわ5月号　上三川町役場　企画課情報広報係　〒329-0696　栃木県河内郡上三川町しらさぎ一丁目1番地　☎0285(56)9117

R100　PRINTED WITH SOY INK　この印刷物は古紙配合率100%の再生紙と環境にやさしい大豆油インクを使用しています。