

未来へつなぐきれいな川

田河津で河川景観を整備

清流を取り戻し、環境を大切にしたい気持ちをくもると、9月15日、東風の橋付近の林川河原で林川、山谷川、竹沢川景観整備事業が行われました。田河津小学校児童と地元住民合わせて約70人が参加しました。

1、2年生はヤマメの稚魚700匹を「大きくなってね」と声をかけながらそっと川に放流。3、4年生は、川に入ってカワゲラやヒラタカゲロウなどを観察し、きれいな水と水にすむ生物の関係について学びました。5、6年生は、岩倉沢砂防ダムを見学。流域を水害から守るダムの役割について学び、地域の清流を守っていくことを誓いました。



「何があるかな」と網でつかまえた生き物を観察する児童



小雨の中、堂々とした大名行列が観客を魅了しました

歴史を物語る絵巻を再現

金沢八幡神社で大名行列

金沢八幡神社大名行列は9月12日、花泉町の金沢新町から本町の県道を会場に行われました。ほら貝を吹き鳴らす露払いを先頭に、鉄箱、毛やりを持ったやっこ隊、ご神体を運ぶ神輿、金沢小児童による鉄砲隊など、総勢約200人が荘厳な歴史絵巻を再現しました。

祭りは、金沢内沢に祭られていた八幡宮が火災で焼失し、宝暦7(1757)年、現在の地に遷宮された際、内沢の氏子が露払い・鉄箱・先奴など大名行列の様式でご神体を守り、田村藩主名代とともに行列したことに由来。250年にわたり毎年行われています。独特のポーズと「セーハー、オットセイー」の掛け声が沿道の観客を沸かせました。



ミニ防火衣を着て、火元に向け放水開始!



イベント通して消防体験

消防フェスタいちのせき

「消防フェスタいちのせき」は9月12日、一関市総合体育館西側多目的広場を会場に行われました。これは「いちのせき元気な地域づくり事業」の一つとして、一関西消防署の職員をはじめ、消防団、婦人消防協力隊、自主防災組織や修紅短期大学の学生などにより企画・運営されました。

雨が降ったりやんだりのあいにくの天気の中、集まった4000人ほどの親子連れは、はしご車の体験搭乗やミニ防火衣を着ての放水体験など、さまざまな体験に挑戦。体験した子供たちは、「(はしご車は)とても高くてちょっとこわい」「水圧がすごく強くてびっくり」など普段できない体験に目を輝かせていました。

ヘルシー料理はいかが?

川崎で「男の幸せ厨房」

明るく元気な地域づくりをお手伝いするかわさき健康塾が主催する「男の幸せ厨房」は9月5日、川崎公民館で行われ、地元の男性ら23人が参加しました。同事業は、いちのせき元気な地域づくり事業に採択された「健康づくり友の会お元気交流事業」を活用して、男の料理教室を開設したものです。

この日の献立は「オヤジジハンバーグ」。ひき肉におからを混ぜたヘルシーハンバーグに手造りおろしソースをかけ、カボチャとサツマイモを使ったサラダを作りました。エプロン姿の参加者は、終始和やかに調理し、料理のコツを学んでいました。



ハンバーグ作りに挑戦した参加者



多種多様な作品が並べられた陶芸展会場

風合い豊かな陶芸楽しむ

窯元13人が合同展示即売

岩手県南、宮城県北で作陶している陶芸家の作品を一堂に集めた第14回「黄金の国陶芸展」は9月3日から5日まで、千厩酒のくら交流施設を会場に催されました。

一関地方物産振興協会が主催し、陶芸作品を広く地域住民に親んでもらおうと行われているもので、今回は開催地を一関から千厩に移し13人の陶芸家が出演。大正時代の雰囲気ただよ千厩酒のくらに、約2600点の碗や皿、花器などが展示、即売がされたほか、お茶会など陶器に親しむイベントも開催されました。訪れた人々は、作者ごとに風合いのある作品を眺めたり、手に取って感触を確かめたりしながらお気に入りの作品を探していました。

地域の伝統を引き継いで

大原小児童がたたら製鉄

大東町の大原小児童とほっぱの会会員らによる鉄作りは9月14日、大原の砂鉄川たたら製鉄学習館で行われました。昨年までは3年生以上の内野小児童で行われていましたが、今年4月に統合した大原小に引き継がれ、今年は5年生36人が参加しました。

児童代表の小島拓君は「自分たちで取った砂鉄が、どんなふうになるのか、今からわくわくします」とあいさつ。1400度に加熱された溶鉱炉に約30kgの砂鉄と木炭を交互に投入。約6時間後に炉が取り壊され、大きな鉄の塊「ケラ」が取り出されると、「すごい」などと歓声が上がりました。



炎が燃えさがる溶鉱炉に砂鉄と木炭を入れる児童



薬膳料理に取り組んだ参加者

食材が体に与える力学

室根町で薬膳料理講習会

室根生活研究グループ連絡協議会(千葉美喜子会長)が主催する薬膳料理講習会は9月2日、室根保健センターで行われました。

同協議会が毎年取り組んでいる研修活動の一環で、今回は会員ら24人が参加し薬膳料理に取り組みました。国際薬膳調理師の千葉俊博さんを講師に迎え、薬膳料理に関する知識を学びながら、クルミ入り精進かば焼き、ジャガイモとニラの薬膳スープ、薬膳がゆなど5品を調理し、試食しました。参加者は、日ごろ使っている食材が体に与える効用などを教わり、「これからの料理づくりに生かしていきたい」と話していました。