

花 泉

地域おこしの活用に期待 桑葉の加工食品発表会

花泉農業開発センターと岩手大学との共同開発による桑葉超微粉末加工食品発表会は、花と泉の公園れいなdeふろーれすを会場に、4月5日開催されました。

同センターでは平成14年度から3年間にわたり、健康効果が認められているクワの葉の商品化に向けて、岩手大学と共同研究を行ってきました。

当日は、花泉地域の企業や飲食店が開発した試作品の試食も行われ、特殊技術で細かくした超微粉末の桑葉入杏仁豆腐、桑葉錠剤、うどん、アイスクリーム、肉まん、ギョーザ、パンなどが並び、関係者約50人は、色合いや味をじっくりと確かめていました。

共同研究を行っている岩手大学鈴木幸一教授は「桑葉の機能性について」と題して講演。桑葉に含まれる成分には、血糖値を抑制し糖尿病予防、肥満防止の効果があることを紹介しました。

また三浦靖助教授は「桑葉超微粉末を活用した加工食品の開発の可能性について」と題し、桑葉の特性を生かした、より良い商品化に向けての技術的な解決方法を提案しました。

関係者はクワの葉の健康効果や商品化の可能性に



上のクワの葉を用いた加工食品の試作品を味わう関係者
右の桑葉の機能性について講演する岩手大学鈴木幸一教授

ついてさらに認識を深め、大きな期待を寄せていました。

花いっぱいの地域づくりを 花壇づくり講習会を開催



種のまき方などを学んだ参加者

花壇づくり講習会は3月18日、花と泉の公園の花き栽培ハウスで行われ、地域で花壇づくりに取り組む30人が参加。花泉観光開発(株)の千葉達也さんを講師に、参加者は種のまき方から苗の育て方を中心に学びました。

千葉さんは「温度が足りないと発芽不良になる」「覆土は種の高さの3倍を目安に」などと実技を交えながら説明。参加者の一人は「集落の花苗の育苗を担当するので参加しました。とても参考になりましたね」と満足げでした。

新入生の交通安全祈り 「愛の鈴」116個を寄贈



愛の鈴を手渡す小野会長(右)

花泉町地域婦人団体協議会(小野紀久子会長)の役員は3月13日、花泉支所を訪れ、地域内の新入学児童用にと会員が手作りした「交通安全愛の鈴」116個を田野崎地域自治区長に手渡しました。小野会長は、「新1年生の安全を願って作りました。お使いください」と会員の願いを伝えました。

愛の鈴は、黄色の毛糸がベル形に編まれ、中に鈴が入っています。同協議会が毎年、新1年生のために製作し、贈っているもので、地域内7小学校の入学式で新入生に手渡されました。

大東

新たな歴史を刻む 新生「大東高校」が開校



力強く決意を述べる
生徒代表の小野寺君

県立大東高等学校と同大原商業高等学校が統合した大東高等学校(三浦雅男校長、生徒526人)の開校式が4月6日、同校第一体育館で行われました。

式には、同校の2・3年生と教職員、関係機関・団体などの来賓が出席し、新しい高校の誕生を祝いました。式では三浦校長が「歴史ある両校の伝統を引き継ぎ、新大東高校の礎を築く気概を持って学校生活を充実させてほしい」と式辞。生徒代表の小野寺俊樹君(3年・猿沢)が「両校の校風の違いを互いに認め合い、心をつにして前進していきたい」とあいさつし、生徒らは、新しい歴史と伝統を築く決意を新たにしていました。

2年ぶりの公演も大成功！ 大東町民劇場開催

第5回手づくり大東町民劇場「さくら咲く頃に」(大東町民劇場実行委員会主催)が3月26日、摺沢の室蓬ホールで行われました。2年ぶりとなった今回の公演は、劇団員として役者を目指す主人公が実家のトラブルのため、同じ劇団の恋人の反対を押し切り実家へ戻って家業を手伝う中で、自分の夢との葛藤や主人公を追いかけてきた恋人との関係、地元の人たちとのふれあいなどを通して将来を見つめ直していくというもの。方言を織り交ぜ真剣に、時にはコミカルに熱演する出演者に、観客から何度も大きな拍手が送られていました。



彼女が彼の地元をだんだん好きになる一場面

先進事例を学ぶ 菜の花栽培指導会開催



熱心に講義を聴く参加者

大東地域で地産地消と特産品開発に取り組んでいる大東ふるさと館(那須徳男代表)主催の菜の花栽培指導会が3月16日、摺沢の大東農業技術センターで行われました。

この指導会は、地域の農家で作る「^{はなあぶら}花菜油の会」(石川シゲ子会長)が主体となって取り組んでいる「菜の花プロジェクトin大東」の一環として行ったもので、講義では、大東農業技術センターの勝部農業指導員が、苦勞し工夫をしながら取り組んだナタネ栽培方法について指導。市内外から参加した約100人の参加者は、ナタネ栽培のポイントや菜の花プロジェクトの取り組みに熱心に聞き入り、理解を深めていました。

特産品の消費拡大を！ しいたけ料理コンクールを開催

右 審査員が見守る中
自慢のシイタケ料理
に腕をふるう参加者
下 最優秀賞に選ばれた
菊池マサコさんの
作品



第17回大東しいたけ料理コンクール(市主催・大東町椎茸産業推進協議会共催)が3月24日、大原公民館で行われました。当日は、書類選考を通過した7人の参加者が、シイタケを使った料理の独創性・経済性などを競い合いました。参加者たちは、審査員が見守る中、自ら創作したシイタケ料理を真剣に調理し、彩りよく料理を盛り付けていました。また、調理終了後の試食会では、和気あいあいとした雰囲気の中で、それぞれの料理に舌鼓を打っていました。