

～まちの話題～

夏野菜を使い親子でピザ作り



野菜を収穫する子どもたち

7月24日、阿久比町食生活改善協議会が親子で料理の楽しさなど学んでもらおうと「ちびシェフクラブ」を企画しました。

11組の親子が、食生活改善協議会員の畑で夏野菜を収穫し、保健センター調理室でピザとサラダを作って参加者全員で試食しました。

子どもたちは慣れない手つきで包丁を使い野菜を切り、親子で楽しくピザを焼き上げました。「自分たちが収穫して調理したピザの味は最高でした」と参加者は話していました。

掛軸を土用干し



土用干しが行われた阿久比の公会堂

7月22日、県指定無形民俗文化財「阿久比谷虫供養行事」の一環で、町指定文化財の掛け軸などの土用干しが今年の当番地区阿久比の公会堂で行われました。

毎年この時期に、掛軸をカビや虫の害から防ぐために土用干しが行われます。掛軸の前には花やもちなどが供えられ、約30人の同行が百万遍(念仏)を唱えました。

今年の虫供養は9月23日、阿久比神社で行われます。

阿久比の地酒が金賞受賞



金賞受賞の報告に訪れた新美丸一酒造社長（写真右）

全国新酒鑑評会で丸一酒造(植)の大吟醸“ほしいずみ”が金賞に選ばれました。

7月26日、新美尚史丸一酒造社長が受賞の報告に町長室を訪れました。

「一生懸命酒を造ったら、おもわぬ賞に選ばれてとてもうれしい。阿久比の多くの皆さんに飲んでいただけたらと思います。地元阿久比米での酒造りにも挑戦していきたいです」と受賞の喜びと今後の抱負を話していました。

いざという時のために



炊き出し訓練を行う参加者

7月20日、中央公民館本館で阿久比町赤十字奉仕団一日講習会が行われました。

この日は奉仕団員58人が参加して、炊き出し訓練と家庭看護法の講習を受けました。

家庭看護法の講習では、避難所での高齢者に対する支援の方法を学びました。「災害時、実際に何ができるか分かりませんが、今日学んだことを役立て、困っている方を助けたいと思います」と奉仕団員が話していました。