



和紙人形作りを通して 心豊かに

和紙人形教室講師

齊藤 春子さん(二)

「いろんな人と知り合えてよかったですね。生徒が病気で休んだりすると心配で……。娘や姉妹のような感じになっちゃうのよね」——。和紙人形作りを始めてからを振り返り、優しくそう話してくれた。

新宿のデパートで和紙人形を目にしたのが、和紙人形作りを始めたきっかけだった。和紙人形の持つ、なんともいえない魅力に引かれ、和紙人形作家の^{いりな}入谷愛子先生に弟子入りするようになったのだという。

友人たちとの食事会で、1人に贈った和紙人形が評判となり、海上公民館で教室を開くことになった。現在は、働く婦人の家、いいおかユートピアセンターなどで教室を開いている。今までに指導してきた生徒は数多い。

「生徒たちは、助け合い、高め合って仲良くやっていますね。古くからの生徒は、ちゃんとあいさつしようと

か、礼儀なども教えていて、雰囲気もすごくいい」——。教室では和紙人形作りだけではなく、いろいろな勉強をしているのだ。人形が出来上がると、人に見せたいという気持ちから、生徒たちは作品を箱などにしまうことなく、誇らしげに持って帰ることもあるという。そんな生徒たちの姿に、入谷先生の教室から、同様に作品を持って帰っていたころの自分の姿が重なり、いい人形を作れるようによく教えてあげたい、と思うのだという。

「教室を終えた生徒からの手紙や電話は、本当にうれしい」と話す顔には、とても満たされた表情が浮かぶ。

行政へ一言！

東日本大震災で被災した人たちが「私たちのことを忘れないで、周りの人たちが見てくれている」と思えるような、希望の持てるまちづくりを進めてほしい。

【和紙人形教室】

教室は、働く婦人の家、いいおかユートピアセンターで定期的に開かれている。完成した人形は、文化祭や生涯学習フェスティバルなどに展示され、毎回、来場者の目を楽しませている。作品の一部は、千歳公民館でも見ることができる。



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



米粉の生地にしりおろした長イモを入れ、もちもちした食感に仕上げるのがおいしさの秘訣です。

キムチの辛味も後を引きます。

少ない材料で、ボリュームが出るのがうれしいですね。

材料 (4人分)

長イモ……………	300g	ニラ……………	80g
豚こま切れ肉……………	160g	米粉……………	大さじ6
卵……………	2個	ごま油……………	小さじ2
白菜キムチ……………	200g		

VOL.24 とろろチヂミ

1人分の栄養価 エネルギー386kcal、塩分1.2g

作り方

- ①長イモは皮をむき、すりおろす。
- ②白菜キムチ、ニラはざく切りにする。
- ③ボールに材料全てを入れて混ぜる。
- ④フライパンに③を入れて丸く広げ、5分ほど焼いて裏返す。
- ⑤裏面に焼き色が付くまでさらに4分ほど焼き、食べやすく切って器に盛る。

※米粉がない場合は、小麦粉で代用できます。

岡旭市保健推進員協議会(☎63-8766・健康管理課 予防班内)

データシート

火災				交通事故				人のうごき				【1月1日現在】		前月比
【12月】 平成23年の累計				【12月】 平成23年の累計				【12月の移動】				人 □	69,448人	(▲43人)
建物火災 2件 (14件)				事故件数 213件 (2,189件)				転入 106人 出生 42人				男	33,997人	(▲11人)
その他の火災 1件 (16件)				死亡者数 0人 (2人)				転出 136人 死亡 55人				女	35,451人	(▲32人)
												世帯数	25,033世帯	(▲21世帯)