



咲き誇るハナショウブ 「きれいな環境づくり から名所に」

高野 善壽さん(二)

川口沼親水公園の一角には、たくさんのハナショウブが植え付けられ、近年、ちょっとした名所になっている。実はここのハナショウブ、市が植え付けたものではなく、全て高野さんと地元の子どもたちによるもの。

きっかけは、ヨシが生い茂り、ごみが捨てられているのを見たことだった。「せっかくの公園なのに……」。市に掛け合い、趣味で行っていたハナショウブ作りを生かし、ハナショウブを植え付けすることにした。

初めは、一人での植え付け作業だったが、地元の川口西部子ども会を皮切りに、今では、豊畑小の年中行事にまで発展した。用意した苗木を学校に持ち込み、子どもたちには苗木の管理もしてもらう。「ただ植えるだけではなく、育てていくことで物のありがたさなどを学んでほしい」からと。またごみが多かった川口沼のこともあり、

きれいな環境づくりが大切なことを知ってもらうため「植えた花は家族や周りの人たち、みんなに見てもらうようにしてください」と、子どもたちに話すという。「だって、きれいな花が咲いていたら、そこにごみを捨てるような人は、なかなかいないでしょ」

「もうすぐするとハナショウブが咲き始め、川口沼の1年でも、花を楽しむには一番いい季節ですよ」と目を輝かせながら話す高野さん。きっと色とりどりの花が迎え、訪れた人の心を癒してくれるに違いない。

行政へ一言！

大きな道路など、古くからの計画を「決まっていること」と進めるのは、どうかと思う。当時はそれがベストの考えでもあっても、時代は変わる。財政も豊かではないのだから「今やるべきこと」を市民目線で考えて。

【川口沼親水公園のハナショウブ】

公園はJR千潟駅の南西約2kmに位置し、その西側に植え付けされたハナショウブは、すでに1,500株以上。6月10日ごろから下旬にかけ、色とりどりに咲き誇る。ここにしかない高野さんオリジナルの品種も楽しめる。



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



ショウガの風味と唐辛子の辛味で、塩分控えめでもおいしく食べられます。辛いのが苦手な人は、唐辛子の量を減らしてください。

材料 (4人分)

キュウリ…………… 3本	A	しょうゆ…………… 小さじ2/3
塩…………… 小さじ1/4		砂糖…………… 小さじ1
根ショウガ…………… 1かけ		酢…………… 小さじ1強
乾燥赤唐辛子…………… 1本		
ごま油…………… 小さじ1		

VOL.28 たたきキュウリの辛味あえ

1人分の栄養価 エネルギー25kcal、塩分0.4g

作り方

- ①キュウリはすりこ木で軽くたたいて4つ割りにし、4～5cmの長さに切ってボウルに入れる。塩を振って混ぜ合わせ、20分ほどおく。出てきた水分を捨て、キュウリの水気を拭く。
- ②ショウガは千切り、乾燥赤唐辛子は種を取って小口切りにする。
- ③フライパンにごま油を熱し、ショウガと赤唐辛子を入れてさっと炒める。火から下ろし、Aを加える。
- ④ボウルにキュウリを入れ、③を加えて混ぜ合わせ、味を含ませる。

岡崎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		【5月1日現在】	前月比
【4月】 平成24年の累計		【4月】 平成24年の累計		【4月の移動】		人 □ 69,197人	(▲26人)
建物火災	3件 (10件)	事故件数	153件 (661件)	転入	216人	男	33,849人 (▲16人)
その他の火災	0件 (5件)	死亡者数	1人 (2人)	転出	221人	女	35,348人 (▲10人)
						世帯数	25,120世帯(+63世帯)