



伝えたい 「親から子どもへ」

中央お話しボランティア
旭地域お話し会

青木 利江子さん(西足洗)

旭の子どもたちが、生まれ育った地域に残る物語の世界を楽しみ、やがて親となり自分の子どもへと伝えてくれたら——。平成12年、PTAで一緒になったメンバーとこの夢を抱き「楽しく伝えられたら」と、影絵での読み聞かせの会を結成した。自身は愛知県生まれ。結婚して旭市に移り住み「干潟八万石って昔は湖だね、そこには……」と話を聞いたときの「ああ、すてきな」と感じたことを思い出した。

この活動は話をまとめることから始まる。地域に残る物語は書籍になっていなかったり、口承だったり、形で残っていないことが多いのだ。しかも公演は手作り。影絵に必要な人形や挿絵作り、音楽演出など、全てメンバーが行い、一つの作品が完成するのに1年はかかるという。現在まで「天の石笛(飯岡)」や「椿の湖(干潟ほか)」

など10作品が完成。今は「ちばなし」の準備を進める中、旭市に関連する「あの偉人」を紹介する作品を制作中だ。

子どもたちの笑顔、そして楽しい仲間がいるから続けられる——。居合わせたメンバーも「学校や図書館の協力など多くの支えがあって活動してこられた。それに楽しいからやめられない」と。またうれしいことに、メンバーの子どもも大人へと成長、公演に参加することがあるという。もしかすると将来は後継者となって、青木さんたちの活動を昔話にして、子どもたちへ伝えているかも？

行政へ一言！

各小中学校、私たちのような読み聞かせや、さまざまなボランティア活動が行われています。でも家庭や仕事に追われ、活動が難しくなっている面もあります。一緒に活動する仲間を呼び掛けてくれるとうれしいです。

【ちばなし ～ちばの昔話・かげ絵～】

伝えたい昔話にここに——。影絵が作り出す幻想的な世界は必見です。当日はワークショップも開催予定、家族そろってぜひ！
日時／11月24日(土) 午後2時～
場所／東総文化会館小ホール
入場料／無料



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



大和芋には、でんぷん分解酵素のアミラーゼが豊富に含まれるため消化が良く、生食が可能です。すりおろしたところを麦ご飯やそばにかけて食べるのは、消化を良くする意味でも理にかなっているということですね。

また大和芋を触ると起こる手のかゆみは、酢水で洗うと取ることができます。

材料 (4人分)

大和芋…………… 100g スプラウト…………… 1パック
モヤシ…………… 1袋(250g) (貝割れ菜やブロッコリーなどの食べられる芽)
梅干し…………… 2個

VOL.34

大和芋とモヤシの梅和え

1人分の栄養価 エネルギー39kcal、塩分0.8g

作り方

- ①モヤシは水洗いして耐熱皿に並べ、ラップをして電子レンジで約4分加熱する。
- ②①のモヤシをペーパータオルの上に広げ、粗熱が取れたら水気を拭いておく。
- ③大和芋は皮をむいてポリ袋に入れ、麺棒などでたたいて細かくする。
- ④スプラウトは洗って水気を切る。梅干しは種を除いて包丁でたたく。
- ⑤食べる直前に②～④をボウルに入れて和える。

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		【11月1日現在】	
【10月】 平成24年の累計		【10月】 平成24年の累計		【10月の移動】		人 □ 69,077人	前月比 (+19人)
建物火災	1件 (16件)	事故件数	170件 (1,699件)	転入	166人	男	33,817人 (+29人)
その他の火災	1件 (9件)	死亡者数	0人 (6人)	転出	127人	女	35,260人 (▲10人)
						世帯数	24,849世帯 (+44世帯)