



創造性豊かな子どもを育む

旭青少年少女発明クラブ指導員

大関 正さん(口)

「< ぎも打てなかった子が、1年の間に金づちやのこぎりを使いこなし、ハンダ付けもできるようになるんです」と子どもたちの作品を手にしてそう話す。

地元企業の協力と市や教育委員会の後援の下、昭和58年に発足した旭青少年少女発明クラブ。大関さんはクラブ発足当初から運営や指導に携わっている一人である。

年間36回行われるクラブでは、工具の使い方を学ぶ基礎工作や、自分のアイデアを形に表す自由工作などが行われる。ここで身に付けた基礎技術や創造力が、次への自信となり、どこかで役に立ってくれたらと願っている。そしてクラブで学んだ子どもたちが、高校や大学で活躍している話を耳にするのがうれしいのだとか。

「欲しいものが何でも手に入る今の時代。自らが考え、形にする、ものづくりを体験する機会が少なくなってい

る」と大関さん。だからこそ創造性豊かな子どもたちの育成のため、6人いる指導員が熱心に取り組んでいる。また週1回のクラブ指導のほか、準備や片付け、工作室や工具の手入れにも余念がない。「大変だと思ったことはないです。だって子どもたちからたくさんエネルギーをもらっていますから」と笑顔で話してくれた。

全国青少年少女チャレンジ創造コンテスト全国大会に3年連続出場。今年も出場はもちろん、上位入賞を目指しているそうだ。クラブ員が制作する力作が、旭を全国に発信してくれることを期待する。

行政へ一言！

次代を担う子どもたちに、創造することの楽しさを体験してもらうために、今後も引き続き協力をしてもらえたらと思います。

【旭青少年少女発明クラブ】

昭和58年7月に県内4番目のクラブとして誕生し、今年で31年目を迎える旭青少年少女発明クラブ。日曜日の午前中に行われるこのクラブ活動に、毎年30人を超える小学生が参加をしている。



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



パセリは料理の飾りとしてよく使われるため、食べずに残されてしまいがち。しかし、カルシウムや鉄、カロテン、ビタミンCなどを非常に多く含む栄養価の高い食材です。また加熱すると苦手な人も食べやすくなりますよ。

材料 (4人分)

パセリ・・・ 20本程度 (200g)	塩・・・・・・・・・・・・ 小さじ1/2
ニンジン・・・・・・・・ 中1/2本	こしょう・・・・・・・・ 少々
バター・・・・・・・・ 小さじ1	すりごま・・・・・・・・ 小さじ1
砂糖・・・・・・・・ 小さじ1/2	

パセリとニンジンの炒め物

1人分の栄養価 エネルギー29kcal、塩分0.8g

作り方

- ①パセリは水洗いして、食べやすい大きさにちぎる。
 - ②ニンジンは4～5cmの細切りにする。
 - ③フライパンにバターを熱して②のニンジンを炒め、砂糖、塩、こしょうを加える。
 - ④ニンジンがしんなりしたら①のパセリを加え、火が通ってパセリの色が濃くなるまで炒める。
 - ⑤器に盛り付けて、すりごまを振り掛ける。
- ※残ったパセリの茎は、長ネギの青い部分やショウガの皮などと合わせ、ブーケガルニとしてスープなどの香り付けや臭み消しに使えます。

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		【3月1日現在】		前月比
【2月】	平成25年の累計	【2月】	平成25年の累計	【2月の移動】		人口	68,880人	(▲29人)
建物火災	1件 (1件)	事故件数	136件 (293件)	転入	136人	男	33,704人	(▲25人)
その他の火災	2件 (4件)	死亡者数	0人 (0人)	転出	108人	女	35,176人	(▲4人)
						世帯数	24,834世帯	(+9世帯)