

僕は幼稚園の時に「ボーイスカウト猪名川1団」に入団し、現在は日本のボーイスカウトの最高峰の章である「富士章」をとることを目標に日々活動に励んでいます。

ボーイスカウト活動は世界中で行われ、現在では169の国と地域が「世界スカウト機構」に加盟しています。その世界中のスカウトが一堂に会してキャンプをするのが世界スカウトジャンボリーです。この夏休み、僕はボーイスカウトの日本派遣団の一員として「24th World Scout Jamboree（第24回世界スカウトジャンボリー）」に参加しました。今年はアメリカのサミットベクトル保護区というところで開催され、約4万人のスカウトが世界中から集まりました。今回僕は、世界中のスカウトたちと交流し、スウェーデンの伝統的な遊びをしたり、ブラジルのスカウトとサッカーをするなど、自分の世界が広がる貴重な経験ができました。こ

川元 天照さん
(16歳・伏見台)



松尾台小学校→中谷中学校→川西緑台高校(2年)

夢は山岳救助隊で人助け

のとき遊んだブラジルのスカウトとは今も連絡を取り合っていて、「将来また会おう」という約束もしています。交流のほかに、会場に設置されたマウンテンバイクやラフティングなどのアクティビティも行いました。今回の派遣では、行きの飛行機がキャンセルフライトになって開会式に出られなくなるなど、沢山のトラブルに見舞われたりもしましたが、それらも含めて今はとてもいい思い出になっています。また、今回の派遣で僕らを連れて行ってくださった指導者の方々、しんどいときに支えてくれた仲間たち、陰で支えてくれた両親には感謝してもしきれません。将来はボーイスカウトでの経験を活かして、日本アルプスで山岳救助隊に入り、人を助けたいという夢があります。この夢を叶えるために、これからも頑張っていきたいと思っています。



※「瞬」の掲載希望者・団体を随時募集中。
詳細は町ホームページの募集情報を参照！



六瀬中学校

こども作品コーナー



◀ 図形を切るときに線をはみ出さず、きれいになるよう気をつけました。
芝太城さん(3年)



◀ 色の明るさの変化がわかるように、きれいにぬりました。
高橋真登さん(3年)

◀ 文字が所々欠けてしまいましたが、うまく仕上げることができました。
宮原知混さん(2年)



◀ 持ち手のなめらかさを表現するのがすごく難しかったけど、うまく仕上げることができました。
津田琴美さん(2年)



私のオススメ★

～猪名川町観光ボランティアガイドがご案内～

秋の味覚 新そばとぼたん鍋

今月の担当ガイド



岡本 正雄さん



いよいよ秋本番を迎える11月。今回は、秋から冬にかけての味覚を2つ紹介したいと思っています。1つ目は、町の特産品の「そば」。そばと言えば、信州をイメージする人も多いと思いますが、本町もそば作りを推進しており、現在、町全体で約17ヘクタールの農地で栽培されているそうです。8月に種をまき、10月には白い可憐な花が咲き、11月中旬頃収穫した実がそば粉

になります。道の駅いながわのガイドブースには、「十割蕎麦を食べに来た」とおっしゃる町外の人が多く来られます。食を求めたの行列は戦時中のことでしたが、道の駅いながわの「そばの館」は休日には行列がでる人気です。今年は11月30日、12月1日に毎年恒例の「新そばまつり」が行われます。カロリーも低く、美味しい新そばを、ぜひ一度食べへにお出かけください。2つ目は「ぼたん鍋」。薄切りの猪肉、糸こんにゃく、白菜、ごぼう、きのこ類、人参などの野菜と一緒に、味噌だしで煮込んだ鍋料理です。猪は、大食漢で畑を荒らし、農家の人には困った存在となります。しかし、その暴れん坊も捕えられ、肉になると、皆から重宝がられます。11月15日に猟が解禁されると、猪肉独特のコクと脂の甘味を求めて町にも多くの人が訪れます。ぼたん鍋は、町内の老舗料理店で食べることができるほか、猪肉を販売店で購入してご自宅でも作ることができるので、ぜひ味わってみてください。



ぼたん鍋

ぼたん鍋は出汁が勝負。ここで、我が家の推奨出汁の紹介です。
【作り方(4～5人分)】
炒りごま大さじ2を、すり鉢でおろし、赤だし八丁みそ150g(だし入り味噌は駄目)、合わせ味噌50g、山椒の粉小さじ2、砂糖大さじ2、土生姜40gをすり混ぜ、約1Lの水に溶かす。
【ポイント】
炊けば炊くほど柔らかくなるのが猪肉といわれますが、出汁を炊きすぎると駄目で、出汁を飲みながら、生姜と、山椒の風味を絶やさないようにすることがおいしく作るコツです。一度試してください。更に進化させ美味しい出汁を作り、ぼたん鍋を楽しんでください。

▶町観光ボランティアガイド申込・問合せ 産業観光課 (☎ 766 - 8709) ※詳細は町ホームページ



道の駅 いながわだより

▶問合せ ☎ 767 - 8600

今月のピックアップ野菜

原木しいたけ(道の駅での入荷時期=通年)
クヌギやコナラの丸太に種菌を植えて育てたものが原木しいたけです。柔らかくて香りもよく、揚げ物や炒め物など様々な料理に使えますが、網の上やオーブントースターなどで焼いて塩をふって食べていただくと、風味やプリッとした食感を楽しめます。

【焼き方のコツ】

①しいたけのヒダが上を向くよう、カサをひっくり返して、中火でじっくり焼く。

②焼いている間はひっくり返さない。ヒダに旨みが詰まっているのでひっくり返すと逃げてしまいます。
③ヒダの部分が汗をかいた様な感じになれば食べごろです。焼きすぎには注意しましょう。

【選び方】

石づきのある軸部分が太くて短いもの、カサの表面にツヤがあり茶色いもの、カサの内側が白色に近いものが良いでしょう。

11月の主な出荷野菜 しいたけ、大根、ほうれん草、富有柿、渋柿、里芋、春菊、小松菜、カブ、白菜、ブロッコリー など

《11月のイベント》 しいたけの対面販売 9日(土) 8:30～ 新そばまつり 30日(土)、12月1日(日) 10:00～ 新そば手打ち実演・販売、三木金物刃物研ぎ・販売、海産物の販売 など