

人×人「たまてばこ」

今の私の始まりは息子の幼稚園のPTA活動。子育てや家事に追われ閉塞感を感じていた日々も、人と話したり役割分担して力を活かすことで和らいでいきました。人とのつながりの大切さを実感し、仲間とPTAルームを借りて開いた「どんぐりカフェ」。手仕事を楽しみながらお茶をお供におしゃべりしたり、いろいろな機会を持つことは、今に繋がる良い経験ばかりでした。

その後、松尾台校区まちづくり協議会内で、助産師や保育士の仲間とともに、地域でつながる子育てひろば「おはなしの玉手箱」をスタート。翌年には、映画「うまれる」の自主上映会開催をきっかけに、校区内での活動を継続しながら、校区の枠を超え「たまてばこ」を発足しました。人が持ち味を活かし合うからこそできることがある。集う仲間に彩られ、そこから何が生まれるのかは、ワクワク…開けてびっくり！

山内 直子さん
(松尾台・43歳)たまてばこ
代表「たまてばこ」！
そんな思いが名前に込められています。

地域に住む子育て中の母として、またそれぞれの専門分野の視点から、「あつたらしいな」を自分たちから

やってみる」をモットーに、仕事やPTA役員をしながら活動をしています。昨年は、夏休み期間限定「あそびの寺子屋」を開催しました。一つ動き出してみること、人との繋がりがりや機会など、いろいろな縁をいただきました。このご縁を大切に、子どもたちがのびのびと元気に育つ地域づくりのお手伝いができればと思います。

私自身、「自分育て」も「子育て」も迷い奔走することだらけです。そんな自分にも「何かできれば」と思えるのは、乳幼児だったわが子を温かく見守ってくださったご近所の方の「貴女ができる時に他の方へ返してくれら」との言葉があったからです。子どもや母の笑顔に繋がる活動を、できることから少しずつもやっています。



▲あそびの寺子屋

※「瞬」の掲載希望者を随時募集中。詳細は町ホームページの募集情報を参照してください。

六瀬幼稚園

こども作品コーナー

◀運動会でかけっこ競走をしました。お友だちと一緒に頑張ったよ！
田中海音さん（年長）



◀小学校でプール遊びをしました。みんなで「二」になって泳いだよ。
森本拓真くん（年長）



▶運動会の玉入れ楽しかったよ。かごにいっぱい玉が入ったよ。
仁田原歩羽さん（年少）



▶いちごのお友だちがいっぱい。楽しそうにお話ししているよ。
西川瑛太郎くん（年少）

～猪名川町観光ボランティアガイドがご案内～

私のオススメ★

マンホールの蓋

今月の担当ガイド



西尾 圭子さん



調べる、マンホール
の蓋を辞書で
水や電力・通

信ケーブルなどの管路などの清掃作業や点検のため、人の出入りができるように作った穴に、人などが落ちないようにする蓋」とあります。

いつの頃から、マンホールの蓋の図柄が地域によって違いがあることに興味を持ち、訪ねた先々で写真も撮るようになりました。

特徴としては、その土地の名産品や特色あるものをデザイン化されていることが多いようで、私の大好きな沖縄県石垣市ではサキシマツツジがデザインされ、西宮市は甲子園球場に酒蔵、篠山市は城壁に松・ササユリです。福岡県宗像市は梅で、新潟県田沢湖町は「いぬわし・こまきさぶな」といった感じに製作されています。各市町村こんなところにも観光アピールをしていると努力を感じ取れます。これらの目立つ蓋はたいいてい汚水か下水と書いてあることが多いです。

そして本町の汚水管マンホールの蓋は、町花であるつつじと町木の松をあしらっています。ほとんどがモノクロなのですが、貴重なカラー版を2カ所で見つけることができました。どこにあるかは、皆さんも散歩をして見つけてください。本町に最初



マンホールの蓋が目見えたのは昭和47年頃で、下水道工事が始まってからです。最初のデザインは町章でした。蓋の寿命は約40～50年と言われていて、交通量が多ければ本来の滑り止めのための凹凸が早く摩耗してしまい、耐用年数が短くなります。重さは周りも合わせて、なんと50～60kgもあるそうです。ちなみに、ここまでマンホールと標記していますが「いなぼう」の蓋は、人が出入りしていません。なかつたため、「マン（人）・ホール（穴）」ではありません。正しくは、水道管の中に入っている空気を抜くための空気弁の蓋や、有事の時にいち早く活動しやすくするための消火栓の蓋のことです。勉強になりましたね。

こんなところでも「いなぼう」は頑張っていますよ。

▶町観光ボランティアガイドの申込・問合せ 産業観光課 ☎ 766 - 8709

道の駅 いながわだより

今月のピックアップ野菜

ミズナ（道の駅での入荷時期 10月上旬～6月上旬頃）



水と土だけで作られていたことから、「水菜」と呼ばれるようになりました。霜に当たると柔らかくなる冬場が旬の緑黄色野菜です。もともと鍋や漬物に使われていたが、特有の香りと辛みが肉や魚の臭みを抑えるので、和食のほか、イタリアンやエスニック料理にも利用されています。

【選び方】葉先がピンとしていてみずみずしく、

葉の緑と茎の白さのコントラストがはっきりしているものを選びましょう。鮮度がおちてくると株の根元が茶色かかってきます。

【保存方法】葉が柔らかく傷みやすいので、冷蔵庫に入れるときは濡らした新聞紙で包んでからビニール袋に入れ、冷蔵庫の野菜室に立てて保存しましょう。寝かせておくと上に伸びようとし、茎が曲がるので傷みも早くなります。

1月の主な出荷野菜 生しいたけ・大根・ほうれん草・白菜・ネギ・人参・小松菜・水菜・里芋 など

《1月のイベント》

31日(日)＝新年感謝祭(そばの手打ち実演販売、お楽しみ抽選会など)

▶問合せ 道の駅いながわ ☎ 767 - 8600