瞬 ときめき

「今」「この瞬間」輝いている
あなたを応援します

佐茂 栄美子さん（90歳・若葉）

私にはひ孫が10人います。それぞれ遠いところに住んでいて、なかなか会うことができないので、地域の子どもさんたちに関わらせてもらうことで、ひ孫たちもこうやって可愛がってもらっているんだろうなという感謝の気持ちになります。そして、自分も楽しませてもらっています。

私は、猪名川小学校の登下校時の「守りっこ隊」をやらせていただいているのですが、自分の持ち場までユニフォームの緑のベストを着ていくのが嫌なんです。見かけた人に「あのおばあちゃん、自分が守られる方やのに」って思われるのが恥ずかしいので、持ち場に行ってから着るようにしています。でも先日、雨の日に小学生の子が「雨やのにご苦労様です」って言ってくれて、すごくうれしかったです。こうやって子どもたちを見ていると、自分のひ孫の成長に置き換えてしまいます。

若葉地域の人の交流の場「いこいの家」では、遊びに来る子どもたちにお手玉遊びや、折り紙の作り方を教えたりしています。私の工作は廃物を組み合わせて作るものが多く、昔人間ならではの楽しみ方が、若いお母さんたちには新鮮なんでしょうね。お母さんたちからも「懐かしい」「教えてほしい」と言われることもあり、子育てサークルのお手伝いもさせていただいています。

子どもさんたちと話したり、皆さんに「おばあちゃんの知恵袋」といって喜んでもらえることがうれしくて、楽しくて、元気の秘訣です。これからも、子どもさんたちがすくすくと育っていく姿を私なりに見守らせていただき、私のできることは、ちょっとしたことでも皆さんにお伝えできればうれしく思います。

▲手芸サークルの仲間と作品の作り方を教え合います

▶廃材利用の作品

※「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してください。

楊津小学校 こども作品ギャラリー

▶原爆ドームが伝える痛み、怒り、悲しみを色で表現しました。
後瑞季さん（6年）

▶花や葉の色の変化を楽しみながら、育てたホウセンカをかきました。
仲紗弥加さん（3年）

◀花の紫の淡さと葉の緑の濃さが際立つようにていねいに描けました。
佐藤千穂さん（1年）

◀みんな大好きプールの時間。もぐっている姿を上手に表現できました。
東山和史さん（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～

猪名川町のそば

今月の担当ガイド

大月 綾子さん

私が猪名川町に転入してきた昭和57年頃の特産品といえば、寒天・しいたけ・猪肉でしたが、平成12年に減反政策と地元の特産品づくり活動をきっかけに町のそば作りの推奨に取り組みました。現在では十割そばが特産品に仲間入りしました。

道の駅いながわにあるボランティアガイドブースの向かい側にあるガラス張りの部屋の中では、猪名川町のそば製粉の工程が全てわかる作業をしています。

十割そばが特産品の猪名川町も「長野・岩手・島根」の「日本三大そば処」に負けないそば処になることを願っています。

道の駅いながわの「そば」ができるまで

生産農家 8月種まき
↓
JA 10月末～11月中旬収穫、乾燥
↓
道の駅

②

①**磨き機**＝そばの実のホコリと木くずなどを取り除く
②**石抜き機**＝機械を振動させてそばの実から小石などの異物を取り除く
③**選別機（粒揃え）**＝皮むきの効率をよくするためにそばの実を大きさごとに分ける
④**脱皮機**＝そばの実を大きさごとに網を変えて皮をはがす

③

⑤

⑤**唐箕機（風でごみ取り）**＝ハンドルを手で回し、送風し選別する

⑥

⑥**石臼製粉機**＝そばの実を石臼で粉にする。1時間に3～5kgの粉ができる

⑦**天気・曜日・その他のデータを見てその日のそば粉を練り・打つ！**

道の駅 そばの館

自慢の十割そばのできあがり

▶**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

▶問合せ ☎767－8600

今月のピックアップ野菜

冬瓜（道の駅での入荷時期 8月～10月下旬ごろ）

夏に収穫して冬まで持つと言われるくらい保存がきくことから「冬瓜」と呼ばれています。冬瓜は95％以上が水分で、低カロリーの食材ですので、ダイエットにも向いています。利尿効果もあり昔からむくみとりに用いられてきました。

【選び方】白い粉が均一におおっているものが完熟しているものです。表面にしわがなくずっしり重いものを選びましょう。また、白い粉がふかない品種の場合は、表面に痛みがなく濃い緑色で鮮やかなものが良いでしょう。

【保存方法】丸のまま保存する場合は、非常に貯蔵性が高い野菜なので、風通しのよい冷暗所に置いておくだけで数カ月は保存可能です。カットして保存する場合は、中心のワタの部分から傷み始めるので、種とワタの部分を取り除いてラップで包み、冷蔵庫に入れてください。

9月の主な出荷野菜 生しいたけ、なす、オクラ、栗、南瓜、ブドウ、万願寺とうがらし、伏見甘長とうがらし、ツルムラサキなど

《9月のイベント》
17日（土）～20日（火）8:30～＝お彼岸の供花対面販売、**25日(日)**＝収穫祭（新米・栗の販売、十割そばの手打ち実演・販売 など）