

私は、「コロボックル」メンバーとして毎週水曜日、松尾台小学校の子どもたちへの読み聞かせをしています。この春、自分の子ども頃の戦争体験をもとにメンバーと一緒に紙芝居をつくりました。きっかけは、終戦70年となる2年前、読み聞かせのために戦争に関する絵本を探していたときです。子どもの頃、豊中市に住んでいた私は、戦時中に小学校に入学し、終戦時は4年生。そんな当時の話をしていると、メンバーの長燈さんから「ぜひ、その話を紙芝居にしましょう!」と提案いただき、そこから紙芝居づくりが始まりました。戦争が激しくなると、白い鉄筋コンクリートが自慢のきれいな校舎に、敵の飛行機から見えにくくするために、墨汁をかけて黒くした。遊ぶものもなく爆弾の燃えかすで男の子たちが遊んでいたこと。サイレンの音が聞こえること。防空壕へ避難したこと。本当に怖いことばかりの毎日で、戦争が終

戦争が身近だったあの頃

わたったときに見た空の青さは忘れられませんでした。紙芝居の最後は戦争が終わる、お父さんと手をつないで見た青空で締めくくっています。戦争が終わった次の日からの静けさや空の青さ。それが一番で、ほっとした気持ちを思い出したかっただけです。書を担当した橋本さんはコロボックルの中で私と同じ戦争体験者。二人で戦時中のことを思い出しながら、文に書いても何度も考えました。そして今年の5月、紙芝居を松尾台小学校の平和学習会で披露しました。後日、3年生の子どもたちからいただいた感想には、平和への素直な気持ちが書いてあり、とてもうれしくなりました。今の子どもたちは、修学旅行で広島を訪れるなどして平和について学びますが、戦争はどこか遠い場所のこと、と感じているかもしれません。猪名川町から近い場所でも戦争を体験した私たちが話を伝えることで、本当に戦争があったんだ、身近に戦争があるんだということを子どもたちに伝えていきたいです。



※「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してください。

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 「栗」

今月の担当ガイド



いしだ げんじ さん
石田 玄三 さん

猪名川町の秋の味覚といえば、なんとと言っても栗でしょう。秋の「猪名川特産品」として、そば・松茸とならんで栗が認定されています。この時期になると町外からもたくさんの方が、道の駅いながわに



栗を購入するために訪れます。兵庫県産の栗生産量は全国からみれば決して際立つてはいませんが、「北摂栗」ブランドとして名を馳せています。JA兵庫六甲のデータによると、町の栗の集荷量は平成26年は11t、27年は10t、28年は8tと、3年連続減少となっています。これは農家の高齢化に伴う生産農家の減少などが原因です。栗を生産するためには斜面の作業に加え、剪定・害虫駆除などの農作業が行っているからこそ、おいしい栗の実ができるのです。猪名川町には80軒の生産農家があり、全体の約90%が道の駅いながわで販売されているとのこと。まさに地産地消ですね。今年も9月中旬から10月中旬には特設スペースでの販売が予定されています。詳しくは道の駅いながわ(☎767・8600)にお問い合わせください。道の駅では様々な品種の栗が出荷されていますが、一番人気は町内でも収穫される「銀寄」です。大阪府豊能郡歌垣村(現・能勢町)が原産地といわれ、高価ではありますが、なかでも人



道の駅いながわでも人気!

気なのは大き目のサイズ(3L・4L)のことです。そもそも日本栗は、小粒の中国産に比べて果実が大きく風味が良いと言われていますが、銀寄は、特に大きめで甘みが多く風味豊かな特徴を持っています。また、栗といえば興味深いのが栗拾いでしょ。町内の観光栗園の中で、規模も大きく約30年の長きにわたり営業されているのが、阿古谷にある井谷栗園(☎766・0403)です。ここでも一番人気は「銀寄」。ほかに築波・丹澤・ポロタンなどの品種が栽培されています。栗園の営業期間は9月下旬から10月中旬。銀寄は10月からとなりそうです。ぜひ、おいしい旬の栗で秋を味わいましょう。

▶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

さつまいも (入荷時期 9月上旬～12月下旬ごろ)

ほどよい甘みで、料理にもデザートにも幅広く利用できる人気の食材。色々な種類がありますが、主に鳴門金時・紅あすま・安納芋などが出荷されます。ふかして食べる場合は、電子レンジを利用すれば短時間の加熱で済みます。また、皮の部分の栄養価が高いので、皮ごと食べるのがおすすめです。

◆さつまいもの仲間たち 紅あすま＝甘みが強く



繊維質は少なめ。焼き芋、お菓子の材料、天ぷら、煮物など 鳴門金時＝上品な甘さが特徴。焼きいも、天ぷら、大学いも、サラダなど 安納芋＝丸形で果肉はオレンジ色。加熱するとねっとりとした食感と甘みが強いのが特徴。焼きいも、お菓子の材料など

【保存方法】

さつまいもは寒さに弱いので、冷蔵庫には入れず、新聞紙に包んで常温で保存。保存は約2週間が目安で、ほどよい湿気と乾燥には注意しましょう。

9月の主な出荷野菜 なす、生しいたけ、オクラ、栗、南瓜、さつまいも、ぶどう、万願寺とうがらし、ツルムラサキ、みょうがなど

《9月のイベント》

収穫祭 24日(日) 10:00～ 新米・栗・海産物販売、十割そば手打ち実演・販売、刃物研ぎ・販売など

六瀬中学校

こども作品コーナー



▶ちぎり絵で木の奥に教会をつくるのが難しく苦労しました。
井上 蘭さん(2年)



▶墨の濃さを変えることで奥行きを表現する工夫をしました。
田中 月菜さん(2年)



▶ギターと服には同じ色を重ね塗りし、影をつけました。
森田 彩那さん(3年)



◀背景のグラデーションでスピード感を出せるように工夫しました。
今仲 晴香さん(3年)