

黒潮町ケーブルテレビ新番組
「おしえて食改さん」スタート



第1回目の放送では、ブロッコリーとゆで卵のマヨネーズ焼きを紹介。ケーブルテレビの放送時間は、15ページの番組予定表をご覧ください。

このたび、黒潮町ケーブルテレビ(IWKTV)で、食生活改善推進員(通称 食改さん)による料理番組が始まりました。

国の目標では、成人が1日に350gの野菜を摂取することがあげられています。現状では約70gが不足。これは、小皿1皿分に相当する量です。

番組では、その1皿分を補うレシピを定期的に紹介していきます。

野菜を摂取することは減塩に役立つだけではなく、生活習慣病予防にもつながります。子どもも簡単に作れますので、ぜひ作ってみてください。(保健衛生係)

伊与喜小学校の児童・保護者
地引き網文化に触れる

3月1日、入野漁港で、伊与喜小学校の児童・保護者が地引き網文化を体験しました。

昭和25年ごろ入野の浜で行われていた地引き網漁。この日は荒天のため地引き網体験はできなかつたものの、漁協職員から、当時の様子に分かるパネルを用いての説明を受け、地元漁師さんのご協力により、アジ・サバ・イカなどをさばく体験を行いました。

昼食には、漁協の女性部が用意したおにぎり・味噌汁をいただきました。参加した親子は「自分ですばいたお刺身はおいしい」と、みんなで昼食を楽しみました。

(水産振興係)



集落活動センター北郷で
米飴を使ったお菓子作り教室



3月2日、集落活動センター北郷で、加持川地区に伝わる米飴(水飴の一種)を使ったお菓子作り教室が開かれました。幡多地域の特産品の販売代行をしている合同会社波多暮らしが企画。宿毛市、四万十市、土佐清水市などから、子ども連れ約30人が参加し、にぎやかな教室となりました。

高齢者には昔懐かしい米飴ですが、若者にはなじみがなく「使い方がわからない」と言う声も。この日は、管理栄養士の谷口江利香さん(日高村)を講師に招き、すりごまときな粉をまぶしたキャラメルや、干し柿とナッツに米飴をかためてどら焼きのあんにするなど、3種類のお菓子を作りました。できあがったお菓子は、昼食のデザートに。参加者は「次は、自分で米飴も作ってみたい」と、砂糖とは違う、米飴の自然な優しい甘さを気に入ったようでした。

(集落活動センター北郷)

第24回あかつき賞受賞者決定

あかつき賞は、黒潮町出身である上林曉氏の業績を顕彰し、町の教育文化の発展と向上を図る上林曉顕彰会(植田馨会長)が、平成2年から実施。今年度は、町内小学校児童生徒の文詩集「黒潮」の中から6作品が選ばれました。

【受賞者・受賞作品】

- 入野小学校1年生 秋田 楓さん 「大すきだよ ひいばあちゃん」
- 南郷小学校2年生 市川 宝さん 「おいしいいちごジャム」
- 入野小学校3年生 松下 柊斗くん 「弟はかわいい」
- 入野小学校4年生 山中 涼乃心くん 「かわいいうさぎ」
- 田ノ口小学校5年生 矢野 千寿さん 「大好きになった陸上」
- 大方中学校1年生 小橋みなみさん 「悔しさからの目標」



3月8日に大方あかつき館で行われた表彰式には、受賞者全員が参加し、表彰状と盾を受け取りました。