

市原 学さん (87歳)

※毎日の楽しみは何ですか？

家庭菜園の手入れをすること。今からの時期は、トマト、馬鈴薯、ピーマン、里芋、ナスなど。

※健康のために何かしている事はありますか？

毎日の散歩が日課。大人(オオヒト)線を中心に毎日約4キロを歩いている。健康の為でもあるが暇つぶしにももってこい。

波野の良いところは、「田舎であるから、自然に囲まれて生活できる」と波野をこよなく愛する市原さんは、今年米寿を迎えられました。これからも体に気を付けて長生きしてください!!

波野の元気なおじいちゃん・おばあちゃん

石寄 静香さん (82歳)

※毎日の楽しみは何ですか？

縫物(和裁)、ちぎり絵をすること。時間がある時は手芸の買い物を楽しんでいる。

※健康のために何かしている事はありますか？

趣味をたくさん持つ。縫物、ちぎり絵の他にも、カラオケ、詩吟などを行っている。

取材に訪問した時、大量のウドを捌いてらっしゃった石寄さん。茎は漬けものに、葉は煮つけなどにするとのこと。また、茎は薄く切って生のままサラダなどでも美味しく食べれると、食べ方のアドバイスも頂きました。

林業体験

3月24～25日に熊本県立大学の学生18人が、昨年に引き続き林業を体験しに来られました。

1日目は2班に分かれ大塚 吉久さん・楳木野 雄二さんの山にて枝打ち体験と間伐体験を行いました。

作業中は雨が断続的に降っていましたが、作業場所が林の中ということもあり、始めはそれほど気にはなりませんでしたが、枝を落とすために鋸などを動かすと水滴がたくさん落ちてくるため、顔がびしょ濡れになっている参加者居ました。また、それら水滴に混じって、木の皮などが顔に付着していましたが、参加者は、気にも留めず黙々と作業をしており、その積極的な姿がとても印象的でした。

間伐では大人の太ももサイズの木にチャレンジする参加者もあり、「倒した後に光が差し込んで来て、とても達成感を感じた」と、多くの参加者より話を聞く事ができました。

皆さんの活躍で波野の森が更にきれいになりました。今後も皆さんの協力が必要です。来年もよろしくお願ひします。



地域食の紹介

～山菜たっぷりの味噌炒め～



●材料

- ・茹でたタケノコ
- ・ウド
- ・水にさらしたフキ
- ・サンショウの若葉
- ・調味料ほか
(サラダ油・味噌
砂糖・料理酒)

●作り方

フライパンにサラダ油を薄くひき、タケノコ・ウド・フキを入れて軽く炒める。そこに、味噌・砂糖・料理酒を入れて味を調える。よく絡ませたら、器に盛り付けてサンショウの若葉を載せて完成。

お知らせ

やすらぎ交流館では交流館正面にやすらぎ農園を作り始めました。なかなか手が回らないというのも正直なところですが、ここで落花生や里芋、ピーマン、ナスなど交流館の食事に出せる様な作物を作っていく予定です。

地域の皆様のご指導、ご鞭撻どうぞよろしくお願い致します。



山菜の紹介

シノブ竹



●分類

タケ類は单子葉植物イネ科タケ亜科に属する。シノブ竹は茎を包む鞘が剥がれず、枯れるまで残るのでササに分類される。

詳細な分類は不明であるが、ヤダケ(矢竹)が一部の地方でシノベと呼ばれているので、ヤダケ属の一種と思われる。

●採取の方法

5～6月頃、筍の状態でも根元より折って採取する。おおよそ、大人の親指の太さ以上で長さ30センチ以下の物が食に適する。

●食べ方

採り立てを皮のまま、コンロでまんべんなく焼き、湯気が出始めたら皮をむき、マヨネーズなどを付けて食べると、とても美味しい。

●余談

つい夢中になり、奥へ奥へ入って行ってしまいが、帰り道がわかる程度にしておきましょう。



新入社員研修

4月5～7日に新入社員研修が行われました。この研修には、サービス業や医療・食品・製造関係などの企業より51名が参加しました。研修会主催者は、社員研修を専門で行う人材研修会社(株)カブスです。

研修では、社会人としての心得やマナーの講義、恒例の声だし訓練を行いました。研修に来たばかり受講生は、学生の雰囲気残り、恥ずかしそうに挨拶をする方もいましたが、3日間の研修を経ると顔つきが変わり、大きな声できびきびと挨拶をする「社会人」に変身していました。

また、今回の講習会は、主催者が研修をはじめ30年にあたり、これを記念して、交流館の入口に「ヤマボウシ」の植樹が行われました。

最後に講師の吉田様から受講生へ「社会に出ると、大きな壁に直面することもあるけれど、そんな時は、波野での研修を思いだし、乗り越えて欲しい」とのエールが送られました。

交流館も受講生の皆様のご活躍をお祈りしております。

