

納内まちづくり通信

おさむない

第13号

発行：納内地域集落対策協議会

—— いつまでも住み続けられる活力あるまちづくりに取り組む、納内地域集落対策協議会の活動をお知らせします ——



「納内のまちを伝えよ」などをテーマにクラーク高生と地域の連携を考えるワークショップ（2月19日開催）の様子

納内地域集落対策協議会は7年目の春を迎えました。

平成27年から農林水産省の「農村集落活性化支援事業」を活用しながら、地域の維持・活性化を目指し積極的に様々な取組を進めてまいりました。残念ながらこの助成事業は平成31年度をもって終了となります。いままで実施して来た各種事業について、今年度中に整理し、今後どうして行くのか検討しなければなりません、みなさまのご意見とご協力をよろしくお願いいたします。

納内地域集落対策協議会 会長 安藤一彦

納内買い物ツアー



納内は65歳以上の高齢化率が平成30年5月末現在で49.1%に達し、車の運転をしない高齢者や車を持たない高齢者の買い物が困難になってきています。納内地域集落対策協議会では、高齢者の買い物支援のために、12月25日に「第2回買い物ツアー」を実施しました。自宅近くで送迎バスに乗りしてもらい、市内で、生活雑貨、薬、生鮮食品などを扱っている8カ所の店舗を回りました。参加者はお正月を迎える準備のために日用品や食材など重い荷物を気にせず買い物を楽しみました。この事業は大変好評なため、3月19日にも「第3回納内買い物ツアー」を実施しました。



冬休み「サロン子どもデー」



1月10日、冬休み中の子ども達に「サロンなごみ」で楽しく過ごしてもらいたいと、冬休み「サロン子どもデー」として一日開放しました。当日は友人やお母さんらと一緒になごみに来て、「たこ焼き」や「チューリップ形カステラ」を皆で焼きながら食べました。午後からは、冬休みの宿題の「書初め」に挑戦しました。納内在住で全日本書芸文化院の師範の資格を持つ和田茂一さん、佐橋泰子さんの2人に指導してもらいながら「平成」「はるの光」「希望」などを元気を書きました。そのほか、思い思いにピアノを弾いたり「オセロ」や「トランプ」「ことわざカルタ」などで楽しみました。



新春落語「桂枝光独演会」



1月15日、「サロンなごみ新春落語」として「桂枝光独演会」を開催しました。納内で初めて公演した、桂師匠は扇子と手ぬぐいを上手に使って「ソロバン」や「枝の剪定作業」「お蕎麦」や「石焼イモ」を美味しく食べる仕草を披露したあと、古典落語の「動物園」と創作落語の「温泉宿」を表情豊かに熱演し、参加者はすぐに師匠の話に引き込まれ、始終笑いが絶えませんでした。



第1回納農会（NOWNOWKA!）



12月13日、旭川のお米農家が共同販売している「(有)大和納華」の中島 張さんを講師にお招きして、「地元産米を共同販売するための取組み」について講演いただきました。会社の経営理念の中で「自分自身の成長と、人との出会いを大切にしながら4代目の息子さんに繋げる農業」を実践している中島さんのお話は大変参考になりました。講演の後、現実行委員会の今後のあり方や、次年度以降の取組みについて意見交換をしました。その後1月16日の会議で、「納内農業の明日を考える実行委員会」は、新たに「納農会」としてスタートさせることにしました。今後は、特裁米にチャレンジし、より美味しいお米作りを目指すための勉強会や視察研修などを行います。この会に賛同する方の参加をお待ちしています。



身体に優しい料理講習会



1月28日、お正月料理で疲れた胃を癒す「身体に優しい料理講習会」を開催しました。講師は納内在住で栄養士をしている宮崎美由紀さんで、主に地元の食材を使った料理「鮭のおろし煮」「とろろグラタン」「人参と豆苗のタラコ炒め」「スタミナ味噌汁」「りんごのコンポート」の5品を作りました。参加者の中には初めて包丁を持つ男性もいましたが、お互いに協力し合っ手際よく調理しました。昼食には出来上がったお料理を皆で美味しくいただいて終了しました。



なごみ新メニュー開発料理講習会

2月5日、今後の「サロンなごみ」の新メニューを研究するために、納内在住の栄養士 川中真奈美さんを講師に「なごみ新メニュー開発料理講習会」を開催しました。川中さんには手に入りやすい食材で、あまり調理時間の掛からない料理「おにぎらず」「クラムチャウダー」「里芋とニラのからし酢味噌和え」など7品の献立を考えて頂き、手分けして調理しました。出来上がったお料理を試食しながら、それぞれ感想を話してもらい、なごみの新メニューに取り入れるかどうかを検討しました。

