

森林を守り環境保全

「ミヨシ産業鵜の池共生の森」で森林保全活動を実施



鵜の池湖畔にイロハモミジなどを植樹

11月4日、下黒坂地内の「ミヨシ産業鵜の池共生の森」で、株式会社ミヨシ産業（米子市）による、とっとり共生の森事業が行われました。

この事業は、9月1日に締結した「とっとり共生の森」森林保全・管理協定によるもので、県と町が企業などの森林保全活動を支援します。今後5年間、鵜の池湖畔約1・83haの町有林で、ミヨシ産業による植樹や下刈りなどの森林整備が実施されます。

当日は、ミヨシ産業の社員約30人が参加。イロハモミジやコナラの植樹を行いました。

自分たちでつくる新しい敬老会

菅福地区敬老会



交流し、楽しいひと時を過ごす参加者

11月11日、菅福社会体育館で、敬老会が自分たちで敬老会を企画・運営する、菅福地区敬老会（菅福地区敬老会実行委員会主催）が行われました。

当日は、菅福地区の65歳以上の高齢者約60人が出席。菅福元気邑の味噌を加工した特製の「味噌だれ」を使った田楽や、焼きおにぎりなどの料理を食べながら、映画「ぼけますから、よろしくお願いします」を鑑賞しました。

参加者の皆さんは、映画の感想を語り合ったりお互いの近況を話し合ったりしながら、楽しいひとときを過ごしました。

秋の冷たい風を切り、町内を走る

グルッとハッピーななぶ・ひのサイクリングツアー2023



根雨のまちを駆け抜けるサイクリスト

11月12日、日野町と南部町を巡る「グルッとハッピーななぶ・ひのサイクリングツアー2023」神話・開運巡り（日野町、南部町、新日本海新聞社主催）が開催されました。

同イベントは、南部町から日野町までの約80kmの周遊コースを、両町の観光地やグルメを楽しみながら巡るものです。当日は、53人のサイクリストが、峠を越える中級者以上向けのコースを走りました。

参加者は各々のペースで、サイクリングと両町の魅力を楽しんでいました。

海の幸・山の幸を求め、多くの人にぎわう

海鮮・山鮮深秋まげなもん祭



新鮮なブリの解体ショーに目がくぎ付け

11月19日、金持テラスひので、「^{うみせん}海鮮・^{やません}山鮮深秋まげなもん祭」（町主催）が開催されました。

日野町と境港市の関係をさらに深めようと行われている同イベントも、今回で5回目。当日は、境港市から直送されたベニズワイガニなどの海産物や、日野町産の青パイヤを使用したシフォンケーキ、新鮮な野菜などが販売され、町内外から約900人を超える人が来場しました。

会場では、カニ汁が無料で振る舞われたり、ブリの解体ショーも行われるなど、にぎわいを見せていました。



多様な価値観に触れ、 楽しく会話

日野学園CHA×3プログラム

ボードに書いた答えを見せながら語り合う

11月14日、日野学園体育館で、CHA×3プログラムが開かれました。これは、日野学園7年生から9年生が、地域の大人と会話し、さまざまな価値観にふれることで社会への興味・関心を高めるとともに、少し先の目標を考えることができる資質を身につけることを目的としたものです。生徒と大人の6〜7人グループに分かれ、出されたテーマについて語り合いました。

生徒だけでなく、参加した大人も多様な意見を聞き、自分の考えを広げる良い機会となったようです。



黒坂鏡山城の陣屋跡を見上げる参加者

11月12日、鏡山城とも呼ばれる黒坂城の跡地などを巡る、黒坂鏡山城ウォークが行われました。

当日は、町内外から13人が参加。鳥取県埋蔵文化財センターの八峠興さんや、黒坂鏡山城下を知ろう会の皆さんの解説を聞きながら、山城跡や陣屋跡を巡りました。

「鏡山城」の看板が目立ち、石垣が残る陣屋跡。さらにその奥にある山道を登り、山頂の山城跡を目指し歩きました。参加者は、「専門家の話が聞けてよかった」と話し、実りあるイベントとなったようです。

過去の歴史を思いながら巡り歩く 黒坂鏡山城ウォーク

地域の次世代をつくるつながりの場へ

協働シンポジウム「ひのトーク!!」



来場者と高校生とのワークショップ

日野高校魅力向上推進協議会と日野郡ふるさと教育推進協議会による協働事業として、11月19日、町文化センターで「ひのトーク!!」が開かれました。

第一部では、日野高校の生徒による学校紹介と、3町それぞれに設置されている日野郡公設塾まなびや縁側の講師による活動紹介が行われました。

また、第二部では、山村開発センターで、参加者の意見交換と交流を図るワークショップが行われ、約30人が参加。地域の課題や解決策など、お互いに意見を出し合いました。

集落支援員 だより

SASAKI RYOUMEI
佐々木 良明

担当地区：菅福



11月11日、「味噌だれ（田楽）お披露目試食会」を開催しました。

菅福元気邑で製造した味噌にお酒、砂糖を加えて煮詰めた味噌だれを、

元気邑で製造した豆腐とこんにゃく、集落で収穫した大根、白米に塗り、田楽にして食べました。

元気邑で働くお母さんたちが、前日から大根、こんにゃくの下茹でをして味をしみこませ、当日は朝早くから、自治会長、手伝いに来た若い男女、菅福に縁のある人たちが加わり、70食分をこしらえました。メニューを考案いただいた役場の仲田遥さん、調理の手ほどきをしていただいた菅福出身で料理人の長谷川勝彦さん、皆さん本当にありがとうございました。