



「先生、見てみて～！こんなに元気だよ」

保育所園児が「アユつかみ」

びりびりアユつかみまわす！

園児たちに魚とふれあってもらおうと、7月26日、町内保育所で恒例の「アユつかみ」が開かれました。

園児たちはプールに放された元気なアユたちに大興奮。「元気に跳ねてるよ」「早くつかみたい！」と待ちきれない様子でした。

プールに入って魚つかみが始まると、「アユが足をついて気持ちいいよ」「ヌルヌルしてる」など大はしゃぎしながらアユをつかんでいました。

この「アユつかみ」は、子どもたちに魚とのふれあいを通して自然環境に親しみ、その大切さを考えてもらおうと、町水産振興連合会が毎年企画しているものです。



生のピーマンは甘みとさわやかな香りが

## まるかじり！ 採れたてピーマン

「食べもの探検をしよう」  
農産物加工所・農場見学

学校給食で使われている農産物はどのように作られているのかわかることで、子どもたちに自分の食生活を見直してもらおうと、7月27日、「農産物加工所・農場見学」（学校給食における日野町学校・家庭・地域の連携推進事業実施委員会主催）が行われました。

参加した夏休み中の小中学生17人は、まず下菅の恩田記子さんの農場を見学し、採れたてのピーマンをまるかじり。「甘くておいしい」と初めての味に感動していました。恩田さんは「子どもたちに生の野菜の自然な甘さ・おいしさを感じてほしい」と語りました。

次に別所の生田佳子さんがトマトを栽培しているハウスを見学。子どもたちは、有機栽培にこだわっている生田さんの話を聞きながら、真っ赤に熟したトマトを試食しました。

最後に農産物加工所「大夢多夢」（下榎）で、豆腐づくりの様子を見学しました。子どもたちからは、「ピーマンもトマトもスーパーで売っているのより甘くておいしかった」「豆腐一個を作るのも大変だなあと思った」などの感想が聞かれました。



## わさび入りフルーツあんみつ

1人分栄養量

▶エネルギー 155kcal ▶タンパク質 1.2g  
▶脂質 0.3g ▶塩分 0.1g

### 【材料】 4人分

A【粉寒天(2g)、水(400ml)、ねりわさび(小さじ1)】、  
黄桃缶詰(1個)、パイナップル缶詰(200g)、キウイフ  
ルーツ(1個)、小豆甘煮(50g)  
B【砂糖(50g)、水(100ml)】、  
缶汁(適量)。

### 【作り方】

- ① Aを鍋に入れてよく混ぜ火にかけ、沸騰したら火を弱めて1~2分煮る。ねりわさびを加えよく混ぜて、水でぬらした型に流し冷やし固める。
- ② 果物は食べやすい大きさに切る。
- ③ Bを煮詰めて白みつを作る。冷めたら缶汁を加える。
- ④ を1cm角に切り、と器に盛り、小豆甘煮のをせてをかける。



「雪景色を思い出して、暑い夏を乗り切ってね」  
撮影 木島泰さん(根雨)

エサ場周辺の草刈り、花壇の世話、オシドリ観察など、人知れず活動は続いています。残念ながらヒナの確認はできていません。そんな中、駐車場の穴ぼこにと、真砂を提供してくださる方がありました。また、托鉢の貴重なお志もいただきました。町民の皆様には物心両面で支えていただき心から感謝申し上げます。野鳥も人間も住みやすいまちを目指して一歩一歩の前進です。

【連絡先】 オシドリグループ事務局  
森田(電話72 0271)

支えられて  
オシドリ  
にゆずす

VOL.90



## 編集後記

今月の表紙は、ねう祭りの夜店の前で子どもたちを撮影したのですが、浴衣やおもちゃの色がとっても華やかでお祭りの雰囲気がよく出ているので、迷わずこの写真を選びました。ねう祭りの取材では、根雨のまちを上から下まで何往復も、まさに駆けずり回っていましたが、それでも踊りに出られている団体すべてを撮影できませんでした。すみません!(泣)(i)

届出 7月11日~8月7日 敬称略  
おくやみ  
「冥福をお祈りします」  
(氏名) (年齢) (住所)  
大西 信子 64歳 野田  
伊田 ゆきえ 85歳 福長  
鷺見 嘉昭 76歳 高尾  
山縣 末子 92歳 久住

7月31日現在

## わたしのまち

(前月比)

人口 4,307人 (-6)  
男性 2,024人 (-2)  
女性 2,283人 (-4)  
世帯 1,554戸 (+3)