

Good Choice

グッドチョイス

まちの話題をお寄せください。
総務部広報統計係 ☎75-2116 / 575-2110

一食一食の大切さを知り、自分で調理するきっかけに!!

西溪中でスポーツ栄養料理教室

西溪中で部活動をしている1、2年生の生徒を対象にした『スポーツ栄養料理教室』がありました。給食センターの自主事業の一環で、からだづくりのための食事の講義と調理実習により、簡単な調理ができる実践力を身につけることなどが目的です。

8月5日に挑戦したのは、野球部の17人とバレーボール部の9人。主食、主菜、副菜、カルシウム、ビタミンの5つをバランスよく摂ることや、3食を規則正しく、好き嫌いせずに食べることの大切さを学んだ後、それを踏まえたメニュー『梅干とわかめ入りおにぎり』『じゃこと大葉の卵焼き』『豆乳みそ汁』『のり酢和え』『みかん寒』の5品を調理しました。

生徒は「一気にたくさんのメニューを作るのがこんなに大変だとは思わなかった」や「母の苦労が分かった」などと話し、慣れない手つきで悪戦苦闘しながらも班毎に協力して、美味しく、見栄えよく仕上げていました。

学校栄養職員の畠山享子さんは「一食一食の大切さを知り、自分で料理をやってみようとするきっかけになれば嬉しい」と期待していました。



▲調理に奮闘する野球部員。豆乳みそ汁の味は？う～ん good



◀8月3日、皮肌や枝付きを確かめながら収穫する川島さん

多久市内では、甘くてジューシーなナシの出荷が7月19日に始まり、『幸水』『豊水』『あきづき』『新高』など、10月まで多くの品種の出荷が続きます。

J Aさが佐城なし部会長（生産者28人）を務める川島正芳さん（南多久町）は、お盆前に最盛期を迎えた『幸水』を栽培歴30年以上のベテランの目で、1つ1つを丁寧に収穫されています。川島さんは「南多久は100年以上歴史のあるナシの生産地。先人の思いも受け継いで、絶やさないように頑張りたい。また、今年は、多久市と小城市の生産者28人が団結し、共同選果をスタート。佐城ナシとしての商品の均一化に努め、販売高の増加に期待を込めています」と話し、佐賀県産ナシ産地のひとつとして、部会員をリードします。

玉太り良好、甘さも充実した佐城ナシは、関東市場を中心に出荷中で、全国各地の市場から需要も拡大。市内では、農産物直売所などでお求めできます。

甘くてジューシーな多久のナシを味わって!!

10月まで多品種がリレー出荷

日常生活から離れ 2泊3日の貴重な体験

8/9 ~ 8/11

船山で行われた教育キャンプに市内の4～6年生の小学生37人が参加し、仲間や自然とふれあいました。

台風接近もあって、西多久公民館を主にした活動でしたが、児童愛護班などのボランティアから指導を受けて、石で作った石器ナイフで竹を削り、マイ箸を仕上げ、自分で調理した食事を食べたり、昼の晴れ間に釣りや山登りなどを楽しみ、それぞれが達成感を味わいました。子どもたちは「また来年もキャンプで会おうね」と約束を交わしていました。



「関東多久の会」 会員が故郷を思い集う

7/24

多久市出身者でつくる『関東多久の会』総会が東京都内で開かれ、約80人が故郷への思いを語り合いました。

今回は、本市から横尾市長、淵上副市長、中川教育長、市議会から牛島議長、吉浦副議長が出席。市政の報告とふるさと応援寄付のPRや高取翁立像復元への協力をお願いしました。岡田史一会長は「多久で過ごした日々を思い出し、故郷から元気を頂き、夏を乗り切っていただきたい」と挨拶し、会場では、青しまうり漬などの振る舞いもありました。

