



令和7年5月1日 現在
 総世帯数 8,326世帯
 総人口 17,222人
 男 8,674人
 女 8,548人

**芳川地区
地域づくりセンター**

☎58-2034

芳川出張所

☎58-2034

芳川公民館

☎58-2034

芳川福祉ひろば

☎57-0168

※芳川地区地域づくりセンター、
芳川出張所、芳川公民館への
連絡は同じ番号となります。

芳川みなみ福祉ひろば

☎86-1055

**歩いて学ぶ
地域の魅力再発見
「地域探訪」**

○趣旨

芳川小学校の児童が、自分が住む地域の歴史や文化・環境・生活・暮らし等に興味と関心を持てるように学ぶ「地域めぐり学習」の充実のため、小学校教員と地域住民が日常の通学路や地域の特色ある場所をめぐり、学習資源を収集・整理するもの。

○当日の様子

5コースの通学路に分かれ、地域の案内人による説明・解説を実際に歩きながら学ぶ予定だったが、当日はあいにくの雨で歩くことができず、室内での座学となった。

学年ごとにテーブルに分かれ、それぞれの班に地域の人も参加。学習はコースごとの案内人による地域の歴史や文化の紹介を行った。教員はタブレットやパソコンで地図のデータをしながらメモを取っていた。



村井町コース 講師：上村井 淳 さん



小屋コース 講師：宮嶋 洋一 さん



美芳町・長丘町コース 講師：小笠原 敏夫 さん



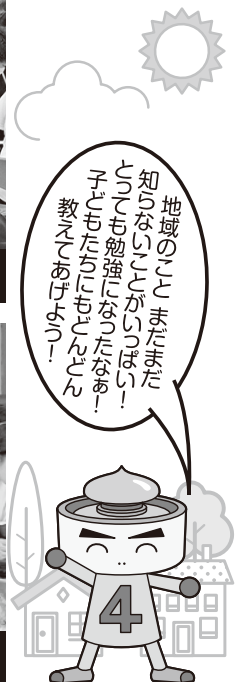
美芳町・長丘町コース 講師：大久保 征夫 さん



北原町・平田コース 講師：柏澤 由紀一 さん



野溝コース 講師：村田 正幸 さん





村井神明宮

野溝諏訪社と村井神明宮で春祭りが行われました。

芳川の春祭り

野溝諏訪社



▲浦安の舞



▲長持ち奉納

萬家喜清祥

祭



▲今年も賑やかに奉納子ども相撲



▲真剣勝負も笑顔で楽しく♪



令和8年度 芳川町会連合会

- 永正 坂本 町会長
- 長丘町 窪田 町会長
- 北原町 内山 町会長
- 美芳町 山田 町会長
- 野溝 田中 町会長
- 村井 鈴木 連合会副会長
- 小室 赤羽 連合会会長
- 野村 野村 連合会計

地域のみなさんこんにちは！
どうぞよろしくお祈りします！！

芳川地区関係機関新任職員の皆さん

| | |
|-----------|----------|
| 開明小学校校長 | 馬場 英晃 先生 |
| 村井保育園園長 | 百瀬 弘恵 先生 |
| 芳川児童センター長 | 佐藤 礼子 先生 |
| 芳川消防署署長 | 岡部 雅章 署長 |
| 村井・寿交番所長 | 吉澤 秀樹 所長 |

令和8年度 芳川公民館 館報編集委員

| | | | | | | | | | | | | |
|--------------|---------------|----------------|------------|------------|------------|------------|-----------|-----------|---------|------|-----------|------------|
| 委員長 塩原 隆一 小屋 | 副委員長 百瀬 憲 平 田 | 編集委員 幾嶋 肇 村井 田 | 松本 利奈 美芳 町 | 堤 美智子 長丘 町 | 中島 美香 北原 町 | 中村 美由紀 木 工 | 村田 正幸 野 溝 | 吉井 幹人 平 田 | 永田 幸彦 田 | 碓 浩平 | 公民館長 碓 浩平 | 公民館主事 碓 浩平 |
|--------------|---------------|----------------|------------|------------|------------|------------|-----------|-----------|---------|------|-----------|------------|

どうぞ よろしく お願いします。

芳川地区地域づくりセンターのニューフェイスです！

地域づくりセンター職員 中澤 佐保子

地域づくりセンター職員 丸山 雅之

福祉ひろば職員 塚田 肇

どうぞお気軽にお声をかけてください。よろしくお願いします。

たちばなし

息子の卒園式が無事終了。と思っていたら3週間入学式。まだまだこれから長いな。そんな思いを抱きつつ、色々と思い返している。と卒園式の事が思い出された。▼「お母さん、ありがと」の一言なるお母様方が泣けるビデオレターが。子どもたちの多くは、美味しいご飯をいつもありがと、という言葉。ふと自分の小さい頃の、母の思い出のご飯ってなんだろう？と。▼今でも自分でたまに作る、生姜焼き。小さい頃は母が作る生姜焼きが一般的だと思って食べていた。豚のロースをそのまま焼き、擦った生姜をお肉に乗つけて醤油を掛けて食べる。大人になるまでずっとそれが生姜焼きだと思っていた。大人になって初めて食堂の生姜焼きを見た目が全然違うものが出てきてビックリ。違うものを頼んでも作ったか。それからは自分で作るか妻が作ってくれないと食べられない生姜焼きに▼そして今でも時々食べたくなる、母の手作りコロッケ。市販の倍の大きさはあるコロッケ。そして量絶対に次の日の朝まで残るコロッケ。自分は夕飯に食べるのも好きだったが、次の日の朝冷めたコロッケと熱々のご飯で食べるのも好きだった。ただここでも一般的な食べ方と違いがあった。我が家は醤油を掛けて食べる。ソースは食卓には出てこない。やはり大人になって外でコロッケを食べると、ついて来るものはソース。ただ外で食べるコロッケはソースが合う。母が作るコロッケだけが、醤油が合う。▼小さい頃に食べていた食べ方、味がそのまま記憶に残っている。家以外では自分からは生姜焼き、コロッケを食べなくなっていた。たまに母が作ったコロッケを食べたくなって、母に頼むが自分以外の家族はそんなに好きではなかったみたいで今は作らないとか▼自分にも、子ども三人に恵まれ育児の真っ最中。妻の料理には敵わないかもしれないけど、子ども達が成人して家に帰ってきた時、親父のあの料理が食べたくなってきた、なんて帰ってくるような料理を一品これから考えてもいいかもしれない。