



笹賀の世帯数・人口

世帯数 4,858 世帯

人口 10,666 人

男 5,387 人

女 5,279 人

(令和 8.9.1 現在)

白駒の池・苔と原生林を訪ねて 自然観察ウォーキングを開催



笹賀公民館と福祉ひろばは、8月17日、佐久穂町の「白駒の池・苔の森」を訪れ、苔と原生林を探求しながら歩く「自然観察ウォーキング」を開催し40人が参加しました。



塩尻峠を越えて茅野市に入り、白駒の池に向かう高原の道は「メルヘン街道」というロマンチックな名前が付けられていました。「白駒の池・苔の森」は標高2,100mの八ヶ岳国定公園内にあり、ガイドさんからは日本にある1,800種を超えるという苔のうち、519種類が生息するお話がありました。



木道の通路脇に生える苔に「手を入れて実際に触れてみて下さい」と言われ、恐る恐る指を入れると、ふわふわな苔の根元に20cm程の深さがあり驚いていました。

苔には根がないので土がない岩の上でも育つと教わりました。ご夫妻で参加した遠藤博二さん、広子さんは「以前、訪れた時は池に目を奪われて苔の記憶は薄かったが、今回は説明に引き込まれ、楽

しさが残った」と言い、「苔という字の成り立ちは、苔は草の土台を表す」と聞き、心に響いたと話していました。



なごみ処が二子小学校に

8月25日、二子小学校で「なごみ処」の初回が開催されました。空き教室を利用し、休みの時間の子どもと、地域に住む皆さんが交流できる場所です。

当日は、地域から何人が来てくれるかと不安でしたが8名が参加し、子どもが持ってきたけん玉・UNO・オセロ・折り紙で楽しく交流しました。

学校の敷地に入ることでさへードルが高い、学校で何ができるのか、などと思いがちです。子どもと遊ぶ、子どもとお話をすると、そんな些細なことにも、地域を意識できる場になれると思う「なごみ処」はまさに、この課題に切り込めた取り組みです。

笹賀公民館は、少し遠距離ですが、社会教育の核である、地域公民館と、小中学



▲公民館のスマホ相談会を出張で開催

次回は、10月14日が予定されています。

校、大学とコラボできるきっかけになり、子どもたちと共に歩める公民館となると思います。二子小学校には下二子、二美町一、二丁目と神林梶海渡の子ども達が続いています。「なごみ処」の他に「学校支援ボランティア・二子小応援団」という組織もあります。



公民館開放



笹賀公民館では、今年度から公民館や育成会の事業や夏季休暇に合わせて、予約不要で譲り合いながら自由に利用できる「開放日」を設けました。体を動かせる多目的のホール、冷暖房・エアコン完備の会議室では勉強ができます。(1階はボードゲーム等の持ち込みも可能です)

7月27日(月)から7月31日(金)の夏季の開放日は延べ180人が参加し、子どもから大人まで、幅広い世代が交流できる場として、特に大きな盛り上がりを見せました。

「みんなで使う場所」という理念のもと、自主的な準備・片付けはもちろん、育成会の見守りもあり、快適で安全な環境で過ごすことができました。



▲マジックサークルとマジック体験



▲ロビーでボードゲームを楽しむ方や囲碁サークル



▲多目的ホールで運動



▲ボッチャサークルとボッチャ体験



▲マジックサークルのパフォーマンス



▲ロビーのピアノ



▲もちろん勉強も

知ってびっくり熊講座

7月31日(金)に笹賀地区福祉ひろばで行われ、24人が参加しました。

「次のことで、間違った思い込みをしていませんか」

★長野県の熊の出没数、被害数は、これまでとあまり変わらない。

★熊鈴は、出会わないために役立つ。出会ってしまったら鳴らしてはいけない

★熊撃退スプレーは、予防には役立たない。正しく使いたしよう

★熊と出会ってしまったら、ゆっくりと、後ずさりして、音をたてないようにして熊から離れる。決して後ろ向きに、走ってはいけない。

近くで出会わないために、熊鈴、ラジオ、話し声などで、人がいることを遠くから知らせることが大切です。



夏休み親子料理教室

7月29日に、笹賀地区食生活改善推進協議会による夏休み親子料理教室が開かれ、親子3組が参加しました。

まず、推進員の林さんに今回のメニューの説明と、料理をする時の注意を聞きました。

次に管理栄養士の立花さんから「8月は朝ごはん強化月間」ということで、暑い夏だからこそ朝食をしっかりと食べ、熱中症にも負けない体作りをすることが大切、と説明がありました。

今回のメニューは「こねつけ」「かみなり汁」「高野豆腐のミルク餅」の3品です。

最初は「高野豆腐のミルク餅」からはじめました。高野豆腐は粉末を使い、すばやく混ぜるのには力が必要なため大人がやり、子どもたちは食べやすい大きさにちぎって丸くしました。最初は苦戦していましたがたくさんできて楽しそうでした。

次に「かみなり汁」です。なんでもかみなりというのかと思ったら、油



を熱して豆腐を炒めるとパチパチと音がするからだそうです。野菜もたくさん入り、出汁もかつお節からとり、本格的なおみそ汁ができました。

醤油・塩は少々と塩分を気にした味付けでしたが、出汁がしっかりとっていて美味しかったです。

最後は「こねつけ」です。こねつけはご飯と小麦粉を混ぜてこねたもので、あまったご飯を無駄にしない生活の知恵で、主食やおやつで食べられています。そう言えば昔、祖母が作ってくれたことを思い出しました。子どもたちは楕円に作るのが楽しいようで、形は様々でしたがみそだれを塗り完成しました。

参加したお父さんと男の子は「これなら家に帰って作れそうだからやってみよう」と言っていました。

試食の時は自分たちで作った達成感もあり、とても良い笑顔でした。なかなか普段は作らないメニューでしたが「郷土の料理」に少し触れることができた時間でした。

