



わだしいすき

第59号 平成26年6月26日発行

発行者：NPO法人和田地域づくり協議会『WAO!』

連絡先：住所 南房総市和田町仁我浦206 和田地域センター内

電話 0470-47-3427

地域づくり協議会総会

NPO 法人和田地域づくり協議会『WAO!』の第3回通常総会が、5月19日(月)に和田コミュニティセンターで行われました。総会には、石井市長をはじめ和田地区の区長の皆さんにも来賓としてご出席いただきました。

今回は南房総市から道の駅の指定管理委託を受けて、初めての総会になります。佐粧会長は挨拶の中で「指定管理を受けた者として、今まで以上に和田地区の拠点施設になるよう努力していく」と、力強く述べられました。



佐粧会長の挨拶

25年度の収支と主な事業は、次のように報告され承認を受けました。

I. 収入の部――1,057,038円

1. 前年度繰越金――240,898円
2. 受取助成金――708,000円
3. その他収益――108,140円



歩け歩け大会

II. 支出の部――1,032,118円

1. 事業費――559,014円
 - ①生きがい部会(111,043円)
歩け歩け大会、クジラの絵画・作文展、ビーチクリーンなど
 - ②にぎわい部会(253,805円)
花壇やプランターの植栽、地域食材を題材とした紙芝居等
 - ③安心安全部会(70,995円)
和田小第3次避難路整備や働き世代の健康相談所開設など
 - ④企画管理部会(123,171円)
地域拠点施設1周年感謝イベント開催等
2. 管理費――473,104円
消耗品や備品購入費など



花壇の植栽

III. 残金の部――24,920円

なお残金は、26年度に繰り越されます。



1周年感謝イベント



健康相談所

26年度の事業計画は、25年度に行われた事業を継続し充実させるとともに、各部会では次の事業に新規に取り組みます。

- ①生きがい部会では、寺子屋講座とよろずパソコン教室を行う
- ②にぎわい部会では、地域の食材を活用した料理教室を定期的で開催する
- ③安心安全部会では、道の駅の避難訓練とクジラの骨格標本周辺の柵づくりを行う
- ④企画管理部会では、他団体と連携してオープン2周年感謝イベントを開催する

和田地域づくり協議会は、和田地区での生きがいの創出・にぎわいの創出・安心安全な地域づくりのために、様々な活動に取り組んでいます。一緒に活動に取り組んでくれる方を、いつでも募集しています。TEL 47-3427

安房拓心高校生と植栽活動

5月31日（土）に、にぎわい部会員と安房拓心高校園芸部の皆さんで、和田コミュニティセンター前の花壇とプランターへ、ペチュニアやマリーゴールド、日々草を合計600本植えました。にぎわい部会の今年度の取り組みの一つに、花壇やプランターに花を植え、道の駅に來訪された方々をおもてなしていく活動があります。また花について、地域に専門性を持った高校があるので、連携していきたいということもあげられていました。そこで今回、初めて一緒に植栽活動を行いました。



両者が仲良く作業

当日は初夏の日差しが照りつける中、会員と生徒達は汗を流しながら、和気あいあいとした雰囲気作業しました。

花壇への植栽とともに、園芸部の皆さんが作ってくれたハンギングバスケット150鉢も、トイレ周りやコミセン前の柵に飾り付けました。

寺子屋講座（成城大学発表会）

成城大学文芸学部文化史学科の文化史の実習で、和田地区の民俗（人々の日常生活）についてまとめた資料の発表会が、15日（日）に和田コミュニティセンターの市民ホールで行われました。小島孝夫教授と5人の学生が、約50名の参加者を前に、次の内容について発表しました。①ジミョウから見た和田のくらし ②家業から見た和田のくらし ③葬式組の変化から考える和田のくらし ④婚姻から見た和田のくらし ⑤捕鯨から見た和田のくらし の5つの内容です。



小島教授と5人の学生

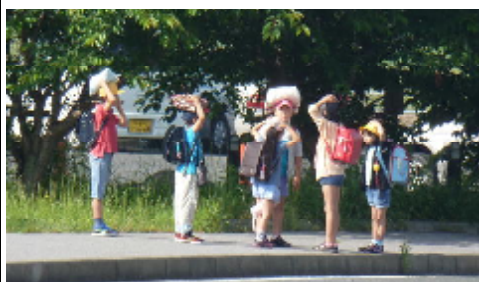
発表を聞くと、和田地区の日常生活へも都市化の波が押し寄せ、地域の行事やコミュニケーションの場が減ってきているなど、様々な影響を受けていることを改めて感じました。

資料が少し残っていますので、興味のある方は和田地域づくり協議会までおこしください。

登校時避難訓練

5月29日（木）に、南房総市内の小・中学校を対象に「登校時に地震が発生し、大津波警報が発令された」との想定の下に、避難訓練が行われました。昨年度も行われたので今年度は2回目になります。

昨年度と比べると、子どもたちが手で頭を押さえて守ったり、高台に素早く逃げていく行動がみられたりと、自分で考えて避難する訓練だったと思います。自分の命は自分で守



頭を守る子どもたち

らなくてはなりませんので、日頃から判断することを習慣づけることが大切です。

筍(たけのこ)料理教室

6月14日（土）に、いきがいスペースを使って筍料理教室が行われました。今回は淡竹（ハチク）と真竹（マダケ）を使った料理で、酢漬、キムチ炒め、味噌漬、揚げギョウザの4種類でした。今回集まった方々はベテランの主婦の皆さんで、筍やキャベツなどを手際よく切っていました。

約1時間の作業の後、作ったギョウザなどを試食し、「筍のシャキシャキする食感がよい」などと感想を述べていました。

このような地域の食材を活用した料理教室を、今後も行っていきますので、ふるってご参加ください。



ギョウザの準備中