



わだしいすき

第80号 平成28年3月24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

お試し田舎暮らしツアー

南房総市が企画した『お試し田舎暮らしツアー』が、3月1日～3日に「くすの木」を中心に行われました。これはある意味、移住相談会のようなもので、参加者は長野県上田市、東京都品川区、神奈川県逗子市、そして千葉県野田市と、各地から集まっていました。参加の理由は、「海の近くで生活したいと願っていた」「自給自足の生活がしたい」などでした。



講話を聞く参加者

1日目は、南房総市の状況等についての概要説明が、くすの木の北見施設長からあり、その後、上区にすでに移住している荒岡さんご夫妻から講話がありました。実際に生活している中でのこととして、「子どもがのびのび生活している」「地域の人たちが助け合いの精神を持っている」「車がないと生活が困る」などと話していました。

2日目は道の駅和田浦 WA・O！や千倉行政センターなど市内各地を巡り、3日目はいなか寿司作り体験などで、参加者は南房総を体感していました。

このようなツアーで南房総市に一人でも多くの方々が移り住み、過疎化に少しでも歯止めがかかってくれることを期待します。



枝打ちされた木々

花嫁街道の整備

花嫁街道は和田地区が誇るハイキングコースで、安房郡市に限らず、県内各地から訪れ歩いています。

この街道が安全で歩きやすいようにと「和田浦歩こう会」の皆さんが、歩道にかかった伸びた枝を切ったり流された小さな橋を新たに架けたり、毎日のように整備に励んでくれています。

この努力に、本当に頭が下がります。感謝です。

お詫びと訂正

前号の記事『よみがえった水仙』に、誤りがありましたのでお詫びするとともに訂正いたします。記事の中では物語「花」の作者が「田村虎彦」となっていますが、正しくは「田宮虎彦」です。訂正いたします。



3月末から4月までの和田地区の主な行事

- 3月27日(日) ビーチクリーン活動(毎月最終日曜日 8:00～ 白渚海岸)
- 3月28日(月) NPO法人和田地域づくり協議会臨時総会(18:30～)
- 4月7日(木) 嶺南中学校入学式(9:30～)
- 4月8日(金) 南三原幼稚園入園式(9:10～)、南三原小学校入学式(10:15～)
- 4月8日(金) 和田幼稚園入園式(9:20～)、和田小学校入学式(10:10～)

和気あいあいのグラウンドゴルフ大会

2月27日(土)に、「WAO! グラウンドゴルフ大会」が和田地域福祉センター「やすらぎ」のグラウンドで行われました。

穏やかな日差しの中、12才から85才までの62人が参加し、和やかに競技を行いました。芝生などの障害物で思うようにボールが転がらず残念がっている様子や、ホールインワンで大きな歓声を挙げている様子が随所に見られました。まさに、一打一打に一喜一憂していました。また、ホールインワンを3回も出した方がいてビックリしました。この結果、成績は次の通りです。()はスコア、敬称は略

優勝—山口義弘(82)、2位—長谷川仲治(84)、
3位—武山と志子(84)、4位—庄司武(85)、
5位—石井進(87)、当日賞(27位)—長谷川花子(99)、うるう年賞(29位)—白川正一(99)、

※同スコアの場合は年長者が上位

この他、5跳び賞(10位、15位、20位—)やブービー賞などの賞もありました。



ロコモ体操で、ますます元気

3月3日(木)に市健康福祉課の協力を得て、和田地域づくり協議会として初めてロコモ体操に取り組みました。参加者は20名で、女性の方が大半でした。

初めに、40cmの椅子に座り片足で立ち上がれるかというテスト、次に、股関節の柔らかさを調べるため大股で2歩歩くテストが行われました。併行して、25項目にわたるアンケートに答えました。



この2つのテストとアンケートを集計し、ロコモ度判定が行われました。この判定により、がっかりする方とニコニコしている方がいました。

その後、足腰を鍛えるためにゆっくりしたテンポの体操などに取り組みました。

今後も骨や関節、筋肉を衰えさせないようにする体操や運動なども行っていく予定です。その際にご案内いたしますので、多くの方々に参加してくれることを期待します。

地元食材を使ったスイーツ作り

今年度3回目になる「地元食材を使った料理教室」が、10日に和田地域福祉センター「やすらぎ」調理室で行われました。今回は16名の参加で、初めてスイーツ作りに挑戦しました。米粉を使ったチーズケーキ作りと、イチゴや夏ミカンを使ったババロア作りです。

チーズケーキ作りでは焼くのにオーブンを使わず、炊飯器を使ったところがアイデアです。メーカーにより炊飯器の大きさや形に違いがあったため、出来上がりにもそれが現れました。また、菜の花をミキサーでペースト状にして生地に混ぜたので、鮮やかなペパーミントグリーンのケーキになりました。それを見て参加者は「案外うまくできたね」と嬉しそうでした。

ババロア作りではゼリー部にイチゴと夏ミカンを入れ、さわやかな色使いになりました。

レシピがありますので、ご家庭で作って見たい方は地域づくり協議会までお越しください。

