



わだ い す き

第84号 平成28年7月28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

道の駅 避難訓練が行われる

和田地域づくり協議会『WAO!』が、市から指定管理を受けている道の駅「和田浦 WA・O!」の避難訓練を、今月11日(月)に行いました。

お客さんが来る前の8時半から、テナントの南美舎と合同で訓練を行いました。「調理場から火災発生」の声を合図に、お客さんの誘導・安全確保、消防署への通報、地域センターへの連絡、初期消火など、係分担に従って訓練を行いました。

その後、安房消防から借りた水消火器により消火訓練を行いました。消火器を初めて持つ方もいたので、使い方を知るためにもよい機会でした。

いざという時のために訓練は欠かせないものであり、今回の反省をしっかりと行い、生かして行きたいと思えます。もちろん火災が起きないように、予防に万全を期していきます。



放水口を火点に向けて

WA・O! 鯨祭り

8月6・7日(土・日)に、「WA・O! 鯨祭り」が、道の駅アトリウムで10時～17時の間で行われます。このイベントは7月にも行われましたが、全国の鯨料理を紹介するとともに試食販売するものです。

南房総市からはしぐれ煮と鯨ステーキ、熊本からはさらし鯨とベーコン、石巻からは鯨のアーヒョ(オリーブオイルとニンニクで煮込んだ料理)、下関からは鯨汁が出店されます。もちろん地元の外房捕鯨から鯨のタレも出品されます。

鯨の食べ方は全国さまざまですので、試食しにきてみませんか。



昨年の納涼祭の様子

納涼祭&ビアガーデン

昨年も行われたのですが、旧盆の13日(土)に道の駅西側駐車場を中心に「納涼祭&ビアガーデン」が行われます。

ビアガーデンは17時から20時の間に西側駐車場で行われ、やきとり、やきそば、鯨カツ、魚フライなどが販売されます。

また、11時から子ども向けの遊びも

イベント広場や西側駐車場で行われます。

帰省中の旧友と旧交を温めたり、家族で納涼の夕べを楽しんだりするため、多くの方が来場し楽しんでくれることを期待します。

7月末から8月までの主な行事

- 7月31日(日) ビーチクリーン活動(毎月最終日曜日 白渚海岸 8時00分～)
- 8月6・7日(土・日) WA・O! 鯨祭り(道の駅アトリウム 10時00分～17時00分)
- 8月13日(土) 道の駅「納涼祭&ビアガーデン」(道の駅西側駐車場 17時00分～)
- 8月18日(木) ロコモ体操教室(和田コミュニティセンター 13時30分～15時00分)
- 8月29日(日) ビーチクリーン活動(毎月最終日曜日 白渚海岸 8時00分～)

ロコモ体操 参加者募集

いつまでも自分の足で立ち、寝たきりにならないようにしようと、今年の3月から始めたロコモ体操教室、第3回を次のように行います。

今回はラジオ体操を中心に行いましたが、今回はストレッチや筋肉を維持する運動を中心に行う予定です。ふるってご参加ください。

1. 日 時 8月18日(木) 13時30分～15時00分
2. 会 場 和田コミュニティセンター3F
3. 対象者 ご自身で軽い運動ができる方
4. 講 師 松永医院理学療法士・畠田 一幸先生
5. 参加費 無料
6. 締 切 8月16日までに申込み願います
7. 申込先 和田地域づくり協議会 TEL 47-3427
8. 持ち物 水分やタオル等をご持参ください



ラジオ体操する参加者

「鹿島鳴秋」直筆の書を展示

南房総市の昼のチャイムに使用されている「浜千鳥」や和田小学校の校歌の作詞者である鹿島鳴秋の直筆の書、彼の知人であった相馬御風（早稲田大学や日本大学などの校歌や「春よ来い」「カチュウシャの唄」などの作詞者）や長谷 健（芥川賞作家）などが書いた俳句や詩を貼った屏風が、コミュニティセンター1階ロビーに展示されていました。（展示が急



屏風と解説文を見る来場者

だったため「わだすき」で紹介できませんでした）

この屏風は和田地区の出身で、東京で開業されていた安田耕一さん（故人）が所蔵されていたものです。7月1日が童謡の日であったので、これに併せて15日まで展示していました。

この屏風にある鹿島鳴秋の書を拡大し石碑に彫ったものが、花園区の松林にある石碑になります。

詳しくお知りになりたい方は、和田地域づくり協議会までお問い合わせください。

よろずパソコン教室

7月13日(水)によろずパソコン教室が行われました。一人一人の悩みに対応するため、人気の教室です。少人数の募集ということもあり、今回もすぐに定員に達しました。

今回の悩みでは「ウインドウズ8から10にしたら、はがきの作成の仕方がわからなくなった」や「ワードやエクセルの使い方を教えて」など、多岐でした。参加者はマン to マンで対



一人に一人にアドバイス

応してくれるので、メモを取りながら真剣に学びました。

次回は11月月末ぐらいを予定しています。

鯨を使った料理教室

7月14日(木)に地元食材を使った料理教室を行いました、今回は「鯨」が食材であり「竜田あげ」と「南蛮漬け」の2種類に取り組みました。

参加者は普段から料理をされている方が多かったもので、慣れた手つきでした。しかし、「自分で作っていた時の油の温度と違った」「片栗粉をつけたらすぐに揚げるんだ」など、

プロのコツを学んでいました。

レシピは地域作り協議会にあり、お申し出ください。



おいしく作るには？