



まちの話題お届けします

● 後野区「第6回川の学校」 野田川の豊かな生態系を学ぶ



子どもたちが捕まえた魚

地域の子どもたちが野田川の豊かな生態系を学ぶ後野区「川の学校」が、7月18日、後野地区公民館で行われました。

新型コロナウイルスの影響で3年ぶりの開校となった川の学校には、20人を超える子どもとその保護者、宮津天橋高校宮津学舎フィールド探究部と加悦谷学舎生徒、関係者など約70人が参加。子どもたちは農業用の井堰で流れを

● 阿蘇海の日「宮津天橋高校加悦谷学舎」の活動 訪れる方に美しい天橋立を



海岸沿いのごみを回収する生徒とみらいふ

宮津天橋高校加悦谷学舎とよさの百年の暮らし委員会（通称「みらいふ」）が、「阿蘇海の日」の取り組みとして、7月18日、天橋立の清掃活動を行いました。

加悦谷学舎生徒から環境保全活動に取り組むみらいふに協力を依頼するかたちで行われ、当日は15人が参加。午前7時から清掃を開始し約1時間の作業で、プラスチックごみやたばこの吸い殻など14袋分のごみを回収しました。この活動を企画した生徒は「以前、天橋立に来たときにごみが目についた。観光客が多く訪れる夏に少しでもきれいにしたかった」と話してくれました。

止めた野田川に入り、真剣な表情でアユやウグイ、環境省のレッドリストで絶滅危惧種に指定されるアカザなどの川魚を捕まえました。

その後、公民館でフィールド探究部の生徒から捕まえた魚の種類や特徴を解説。「野田川は本当に豊かな生態系が残っている。この環境を守るためにできることから取り組んでほしい」と子どもたちに語りかけました。参加した子どもたちは「たくさん魚を捕まえて楽しかった」「野田川を守るためにごみをしないようにしたい」と話し、野田川の豊かさを学ぶ貴重な1日となりました。



魚を捕まえる子どもたち

第十一回与謝野町 蕪村顕彰全国俳句大会

題字 宮津天橋高校加悦谷学舎書道部2年 谷川莉菜

事前投句を募集しています
～締め切りは8月19日～

自由題の部（三句一組）

テーマおよび季節は問いません。
一人一組限りです。

前書俳句の部

20字以内の前書を添えた俳句。
一人一句限りです。

※「自由題の部」および「前書俳句の部」両方への応募が可能です

【俳句大会】

■ 日程 11月27日（日）

■ 会場 生涯学習センター知遊館

問・申 江山文庫 ☎ 43-2180

※ 月曜日休館（祝日の場合は翌日休館）



大会 HP

ALTリレーコラム [第127回 日本の誇るべき食文化「ラーメン」 by ヴィサー・ダーク・ジェイコブス] COLUMN

皆さん、初めまして。南アフリカ共和国から来ました、加悦中学校のダークと申します。

私の母国には、日本と同じくらい数々のすばらしい料理があります。しかし、日本の「ラーメン」のようなおいしい種類はありません。母国でおいしいラーメンを食べようと思うと、高額な輸入インスタントラーメンを購入するほかないのです。



皆さんのおすすめのラーメン屋を教えてください

私が日本のラーメンに興味を持ったきっかけは、アメリカ人シェフのイヴァン・オーキン氏が東京でラーメン店を立ち上げるまでのドキュメンタリー番組を見たことです。番組内でオーキン氏は、ラーメンがいかに日本の食文化に根付いているのか、奥が深くすばらしいラーメンを提供するために努力したのかを語っています。また、番組内では、今までに2万7,000杯以上のラーメンを食べてきたという「ラーメンデータバンク」の会長である大崎裕史氏とオーキン氏の対談がありました。対談では、大崎氏とオーキン氏のラーメンに対する並々な

らぬ情熱が感じ取れ、私の日本のラーメンに対する興味は最高潮へと達しました。この瞬間「日本でおいしいラーメンをたくさん食べる」という目標ができました。

与謝野町に来てまもなく、隣人がお気に入りのラーメン屋に招待してくれたとき、私は興奮と期待で満ちていました。隣人からかなりの有名店であり、売り切れてしまうことも多いという情報を聞き、私は不安な気持ちと売り切れてしまうほどおいしいという期待に胸を躍らせながら、ラーメン屋へと足を進めました。角を曲がって、明かりがついていなかったら売り切れの証です。角を曲がったところ幸運にもお店に明かりがついていました！ そのお店のラーメンの味は大変すばらしく、今でも週に1回は訪れています。大崎氏のように2万7,000杯以上のラーメンを食べることは難しいと思いますが、日本のラーメンを堪能したいと思います。皆さんのおすすめのラーメン、ぜひ教えてください。

時の贈り物 [第122回 ノー電気生活 ～大事なご飯を守る工夫～]

河内郷土資料室に
収蔵している昔の
道具を紹介します。
各家庭に冷蔵庫や電気炊飯ジャー、電気もなかつた夏、朝に炊いたご飯を腐らせずに保つことは、台所仕事の一大事でした。そこで活躍したのが飯笥です。
俳句では夏の季語にもなっている飯笥。炊いたご飯をおひつの代わりに笥に入れて涼しいところに置き、風通しをよくすることで次の食事まで腐敗を防ぎます。写真のものは置き型で高足になっています。底が湾曲しており、まんべなく風が当たる仕組みです。ふた付きのものや取っ手が付いて高い所につるすものもありました。炊いたご飯を直接笥にあげるのが本来の使い方ですが、蒸気熱による温度低下を期待して、固くしばった布巾を底に敷いて使われることもありました。

た冷やご飯を茶漬けや湯漬けにして温め直していましたが、それでも固さが残ったそうです。
三河内郷土資料室では、紹介の飯笥をはじめ夏用の飯籠など、さまざまな昔の道具に触れて楽しむことができますので、ぜひお越しください。
《三河内郷土資料室》
■ 入館料 一般150円（中学生以下無料）
■ 開館日 土・日曜日（午後1時～5時）
※ 年末年始を除く
（与謝野町教育委員会）



夏に活躍した飯笥