

身近な情報をお寄せください

企画調整課広報広聴係(☎373-2111)③333

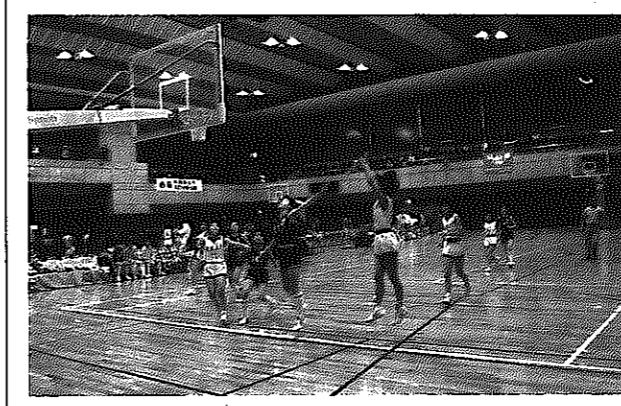
## 思い出の木にイルミネーション

白根小学校校庭の「ほうび松」。卒業生の心のよりどころともいえるこの木に十二月二十一日からイルミネーションがとまりました。これは同校の卒業生らがふとしたきっかけで思い立ち、手作りで実現したものです。仲間たちに呼び掛けた小林さんは白根北中学校の工事を担当中。本格的にやれば百万円はかかると言われ、作業は仕事が終わってからポランテア。「何かこの街に欠けているものを作ってみたら」と話す小林さん。思い出の木に夢を託した大人のいたずら心が、冬の街に心温まる光を届けてくれました。



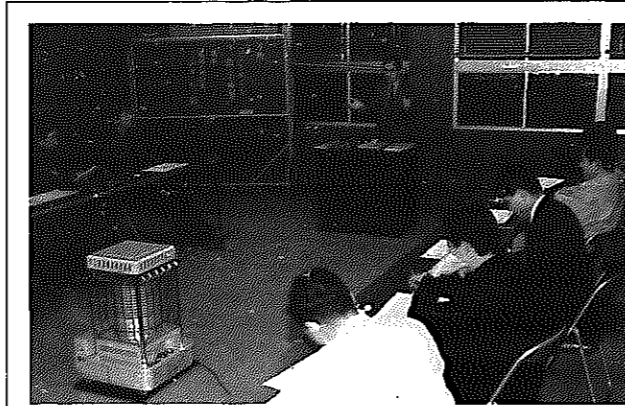
## 県外からの校を招待 強化練習会

一月四日から三日間、第二回新潟県全中バスケットボール強化練習会(女子)がカルチャーセンターで開催されました。これは、県外の有力チームを招き、県内チームの競技力向上を図るもので、県外から九校、県内からは白根第一中学校をはじめ三校が参加しました。強化練習会は、参加校を三ブロックに分け、予選リーグ、順位決定リーグが行われました。練習試合とはいえ選手は真剣そのもの。会場は飛び散る汗と歓声で熱気いっぱい。試合後は、お互いの健闘をたたえ合い、交流を深めていました。



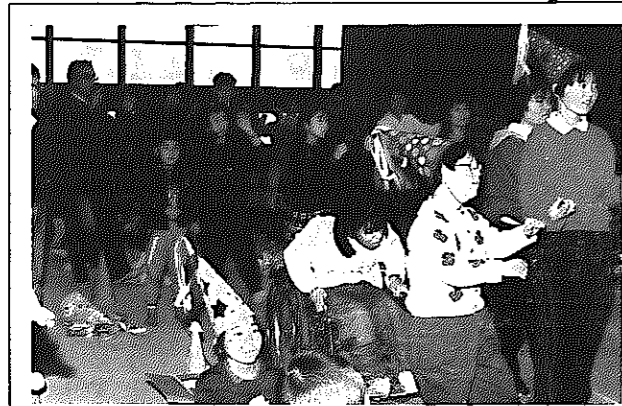
## 記者の見るコメ情勢

水稲経営の中核的農家で組織する農業経営研究会(金内与夫会長・会員三十四人)では、十一月十八日新潟日報報道部記者の山田修さんを招き、コメを巡る情勢について農業会館で講演会を開催しました。山田さんは、ガットの農業交渉、偽コシヒカリ事件などの取材を担当。取材現場から見たコメの情勢について、いろいろな事例を紹介しました。今後の米作りについては、「多様化する消費の動向やますます肥大化する自由米市場、ガットの動きなどを踏まえ、柔軟な発想を持って米作りを」と訴えていました。



## サンタと遊んだクリスマス

障害を持つ子供たちに楽しいひとときを十二月二十二日、カルチャーセンターでクリスマスお楽しみ会が開かれました。これは手をつなぐ親の会と肢体不自由児父母の会が開いたもの。子供たちは合唱や手品などの出し物や、もちつきに大喜び。またこの日のために練習した歌や劇を披露し、大きな拍手を浴びました。子供たちにお菓子をプレゼントしたサンタクロースたちは、実は滝沢市長や星野市議会議長など、来賓の人々。サンタ姿のまま、一緒にゲームをしたり踊ったり。子供たちは一足早いクリスマスを楽しみました。



## 緑地帯に歌碑を建立

国道8号桜町交差点の健生病院側緑地帯に有願と良寛の歌碑が建てられました。これは国道をポプラ並木というグリーンベルトピア・ルート8推進協議会が、資金提供を受けたコメリ緑資金の植栽が完了したこと、植樹三周年を記念して建てたもの。歌は良寛の「この里の桃のさかりに来て見れば流れにうつる花のくれない」と有願の「ふるさとと桃の林に牛の子の遊ぶのみにてみな耕せる」で、自然の美しさと二人の友情を感じさせるもの。同協議会では春に歌碑の除幕を行うほか、今後は活動のための基金を作りたいとしています。



## 親子連れで大にぎわい

一月十五日、市内の各所で正月の伝統行事さいの神が行われました。一月から町名が変わった高井東(旧高井団地)では、約百五十人が集まり、一年間の無病息災を祈りました。新興住宅地の高井東のさいの神は、年々増える新しい住民との交流を促進するため、毎年行っているもの。会場となった神社わきの公園は、しめ飾りや書き初めなどを手にした親子連れでにぎわっていました。集まった人々にはするめが配られ、楽しそうに燃え上がる炎にかざします。青竹が勢いよくはじける度に大きな歓声が上がっていました。



## 有志指導者を活用しソバ作り

西笠巻新田婦人会では、十二月二十六日鷲巻地区公民館で、手打ちソバ講習会を開きました。これは「年越しソバを作ろう」ということから、有志指導者派遣制度を活用して行ったもの。講師は、大郷地区公民館長の本間大次郎さんに依頼しました。ソバ粉と小麦粉を合わせたものに、ゴボウ、山芋、卵を加え、一生懸命こねます。「よくこねてよく延ばし、できるだけ薄く切るのがソバ作りのコツ」と本間さん。できあがったソバをさっそく試食。参加者は「幅がふぞろいのところがいいね」とおいしいソバの出来に満足していました。



## 世界に一つしかない味

十二月二十三日、道湯の中村和雄さん宅で、手作りベーコンの会が開かれました。この会は前回農協で行ったものですが、今回は中止ということでも中村さんが発起人となって、前回の参加者などに呼び掛けて行ったもの。中学・高校の先生や生徒など二十人が参加しました。当日は、中村さんが事前に食塩や香辛料に漬け込み乾燥させておいた豚肉を、燻煙装置に入れて約六時間いぶします。桜の木のまき割り、温度管理は参加者の担当。一日がかりで作ったベーコンの味は、世界に一つしかない格別なものでした。

