

岩室ネットワーク

皆さんからの情報を募集しています。
地区内行事、ボランティア活動など何でもOK!
企画調整課 ☎82-5728 までご連絡ください。

様教室をNHKテレビが取材!

先月19日、NHK総合テレビで、午後6時10分から始まる“新潟発フレッシュ便”の越佐探検隊がやってきて、教室の様子を撮影。先月26日に放映されました。

番組をご覧になりたい人は、公民館までお問い合わせください。

岩室村公民館
☎82-4444



▲竹内日作先生を接写!



▲ひな人形:顔を洗って半年位干し、綿を入れて膨らませ、着物を着せる



▲和紙人形:おいらん道中



▲部屋のガラスケースには手作りの人形がぞっり!

●和納保育園 5歳児 〈作品名〉“ステキなおひなさま”



【後列左から】
みやしまれんくん、つばやりおうくん、かざはら ゆうしろうくん
【前列左から】
ひろのなるみちゃん、あいざわ まなみちゃん、はっとり れいなちゃん

ぼく★わたしの 自信作



ステキな手作りひな人形

いろいろな材料を使って作る人形はアイデアがてんこ盛り

3月3日はひな祭り。岩室の岡崎昭六さんの家には、手作りひな人形をはじめとしてさまざまな材料で作られた人形が所せましく飾られています。製作者は奥さんの岡崎テルさん。
作るきっかけは、数十年前に長女が生まれた際、親戚にいただいたおひな様と出会ってから。美しい姿に魅せられ、それから少しずつ作るようになりました。
材料は和紙、布、粘土、テープ、針金など。さらには、貝殻、くるみ、繭なども利用し、今では人形だけにとどまらず、動物や草花などいろいろな形のモノを作ります。
「だいたいイメージとか想像を膨らまして作っていくので、もうほとんど出たところ勝負。作り方が決まっているわけではないんです」と、形式にはまらない自由な発想で作品を作る岡崎さん。「これからも、キレイだとか面白いなあと感じたものを、ちよつとずつ楽しみながら作っていかうと思っています」と話してくれました。



▲「これしてよかったお父さんの協力あってこそ」と昭六さんに感謝するテルさん



▲ひな人形:繭を使って、細かい作業

▶自分の中の悪い鬼を退治してみんな良い子



元気な子どもに、鬼もタジタジ... ～ 保育園で節分の豆まき～

先月3日、村内各保育園で、節分の豆まきが行われました。春の訪れを感じてもらおうと恒例となっているこの行事。ここ和納保育園でも、こわ〜い赤鬼と青鬼が登場。商工会青年部の皆さんが、忙しい合間を縫って鬼の出前をしてくれたものです。

大きな身体の鬼を見て泣き出す園児もいましたが、自分の心の中にある“好き嫌い鬼”や“わがまま鬼”を退治しようと、豆を勢いよく投げつけると、鬼はおとなしくなり、園児たちの心の中の悪い鬼を集めて退散。入れ替わった福の神がカゴからお菓子を取り出すと、園児たちはにっこりと笑顔を見せていました。

◀真剣な表情の参加者たち



平成16年度の米政策改革を考える!! ～ 米政策改革推進協議会を設立～

先月10日、岩室温泉のゆもとやにおいて、岩室村米政策改革推進協議会設立総会と生産目標数量配分等に関する農家組合長会議が開催されました。

米政策改革が始まる平成16年度産米の需給安定に向けた取り組みについて、坂爪村長をはじめ、村議会議員、国、県の関係機関代表者、並びに農業委員や認定農業者、農村地域生活アドバイザーや農家組合長、JAなど、88名が出席しました。

会議には、新潟県農業会議の事務局長遠藤文則氏による基調講演、「集落合意に基づく集落営農の推進について」もあり、参加者は熱心に聞き入っていました。

▶新しい消防ポンプ自動車

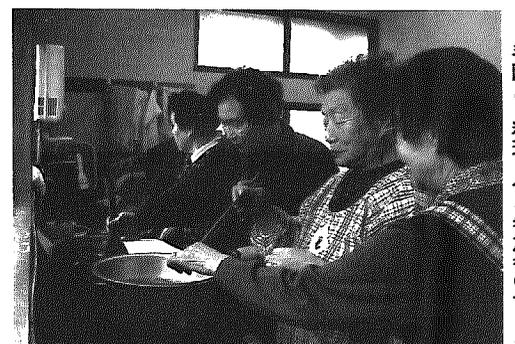


消防ポンプ自動車 (CD-1) を新規導入! ～ 最新鋭の装備で初期消火へ布陣万全～

瞬時に私たちの生命や財産を奪ってしまう恐ろしい火災から、私たちの生活を守ることを目的として、新潟県西部広域消防事務組合では、先月28日から新しい消防ポンプ自動車(CD-1)が運用を開始しています。

この消防車は、日本損害保険協会から寄贈を受けた四輪駆動車で、700リットルの水槽と、ホースカーを搭載し、初期消火にも対応できます。これにより、活動の迅速化と人員の省力化が図られた最新鋭の消防車となっており、吉田消防署に配備され、周辺地域の消火活動に威力を発揮します。

◀手際よく料理を作る参加者の皆さん



ヘルシー料理で元気もりもり!! ～ 食生活改善推進委員さんが地域で料理講習～

先月4日、岩室公会堂で健康相談会が行われ、食生活改善推進委員さんによる料理講習会が開かれました。これは、委員の皆さんが地域にヘルシー料理を伝達するもので、各地区で年4回行われている健康相談会のうちの1回を使って実施されています。今回は、15名のお年寄りが参加。「コレステロールと食物繊維」のテーマにちなみ、今日のメニューは「とり肉だんごと白菜のスープ煮」ほか2品です。講師役を務める間瀬3区の田中慶子さんと岩室の森口栄子さんの指導のもと、おいしいヘルシーな料理ができあがりました。