



【販売・PRブース】
 会場の外では、小野町産酒造好適米「福乃香」を使用した甘酒の振る舞いや純米吟醸酒「東堂山勝馬」の販売、町の特産品などを販売する「つどってまるしえ」のほか、全国発酵のまちづくりネットワーク協議会に加入する県内自治体の郡山市、喜多方市からの出展もあり、甘酒、味噌、しょうゆ、パンなどの発酵食品の販売が行われ、行列ができる盛況ぶりでした。



福島県内初開催 !! 「発酵の学校in小野町」特別出張開校

「発酵の学校in小野町」特別出張開校が6月17日、多目的研修集会施設で開かれました。

今回の「発酵の学校」は、発酵食品の魅力や文化を学ぶ一日限定の特別開校として開かれたもので、県内では初開催となりました。当日は町内だけでなく、県内外から多くの方が受講しました。

開校にあたって、主催者である町長からあいさつがあり、来賓を代表して議長から祝辞がありました。このほか、同じ田村地方の白石田村市長ならびに坂本三春町長が聴講しました。



発酵の魅力満載の1日



【これから】
 町では人口減少などによる農業の衰退が著しく、遊休農地の増加が課題となっています。そのような中、「発酵」に着目し、町産農産物と組み合わせるため、「産業6次化・発酵のまちづくり推進事業」に取り組んでいます。

現在、味噌・日本酒・乳製品の3つの部会を中心に事業に取り組んでおり、将来の一般販売・特産品化、それらをきっかけとした関係人口・交流人口の増加に向け事業を継続していきます。



【講義】
 名誉町民で発酵学者の小泉武夫校長からは「発酵食品の魅力」、宮城大学食産業学群教授の金内誠先生からは「発酵食品の機能性（乳酸菌と味噌）」、東日本酒造協業組合理事・杜氏の殿川慶一先生からは「現代の名工が醸す幻の純米吟醸酒」と題し講義をいただきました。

発酵食品のメリット、体（腸内）に与える効果、発酵食品が多く取り入れられてきた日本食のすばらしさなどについて、データを交えながら解説いただきました。

また小野町産酒造好適米「福乃香（ふくのか）」を使用した純米吟醸酒「東堂山勝馬」について、酒造りの工程、完成に至る経過、お酒の特長・魅力を説明いただきました。

- 1_小泉先生の講義
- 2_講師の皆さん
（左2番目から）小泉先生、殿川先生、金内先生
- 3_金内先生の講義
- 4_殿川先生の講義
- 5、6_販売・PRブースの様子
- 7、8、9、10_会場の様子



発酵の学校とは…

非営利活動(NPO)法人発酵文化推進機構が、発酵食品の魅力や正しい知識、歴史や文化を学ぶことができる場を設け、専門的研究データに基づいた講義や身近な発酵食品を用いた実用的な講義を通じて、発酵食文化の啓発と推進リーダーの育成を目的に開催しているものです。

通常、12回の講座をすべて受講し、修了すると「発酵食品ソムリエ」の資格を取得することができます。



詳しくは発酵文化推進機構ウェブサイトをご覧ください。
 NPO法人発酵文化推進機構ウェブサイトURL
 (https://hakkou-bunka.jp)

QRコード



小泉武夫先生から子どもたちへ

絵本を寄贈

小泉先生から「子どもたちへの『食育』に役立ててほしい」との思いで絵本「菌たろう」を寄贈いただきました。

寄贈いただいた絵本は町内の幼児教育施設、小野小学校、ふるさと文化の館図書館で活用させていただきます。

このたびのご厚意に対し、紙上より厚くお礼申し上げます。

健やかな成長を願って 笑顔とがんばり子育て応援金贈呈

笑顔とがんばり子育て応援金贈呈式が6月27日、子育て支援課キッズルームで行われました。

新たな町民の誕生を祝福し、赤ちゃんの健やかな成長を願い、町長から一人ひとりに「応援金」と、町有林の間伐材で作られた子ども用いす「おめでたいっすー」、乳児期から読書にふれてもらうための「絵本セット」が贈られました。

贈呈を受けたお子さんは次のとおりです。(敬称略)

草野 滝 割谷 颯



自主防災会避難所設営訓練を実施

自主防災会長(行政区長)による避難所設営訓練を6月10日、浮金集落センターで行いました。

各自主防災会長が参加し、IP無線機による通信訓練をはじめ、備蓄食料・飲料水などの確認、段ボールパーテーション・段ボールベッド・ワンタッチパーテーションの組み立てや避難者の受け入れについて取り組みました。

災害時には、各行政区の自主防災会が中心となり、避難所の開設・運営、住民の避難誘導を行うようになります。いざという時に最も頼りになるのは地域住民による協力体制です。どうすれば家族や地域の方たちを大規模な災害から守れるのか、みんなで話し合っって災害に対する体制づくりに努めましょう。



避難所設営訓練の様子

「ローリングストック法」で災害に備えましょう

災害が起こると食料の確保が最優先されます。

備蓄の必要性を感じている方も、実際に食料を備蓄しておくことは難しいものです。

災害時に役立つと言われている保存食も、何がどれくらいあるのかを定期的に確認しなければなりません。保存食を備蓄しておくことは大切なことですが、日常の中に食料備蓄を取り込むという考え方もあります。普段から少し多めに食材、加工品を買っておき、使ったら使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の食材を備蓄しておく方法を「ローリングストック法」と言います。

ローリングストックは、日常生活で消費しながら備蓄することです。

ポイントは、次の2点です。

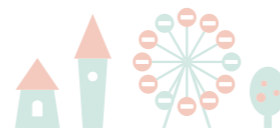
①古いものから消費する。

備蓄する食料が消費期限を過ぎないように循環させることが重要です。

②消費した分は必ず補充する。

補充を怠ったタイミングで災害が起こる可能性もありますので、消費した分は早めに補充することが重要です。

皆さんも日々の生活で簡単に食料を備蓄することができる「ローリングストック法」に取り組んで災害に備えましょう。



おのまち認定こども園通信



春季遠足

3歳児から5歳児までのクラスの春季遠足が5月26日に行われました。

5歳児は、小野小学校でグラウンドを走ったり、上り棒に登ったり、鉄棒で逆上がりにも挑戦したりと、元気にいっぱい体を動かして楽しんでいました。小学校の休み時間には、1年生や自分のお兄さん、お姉さんに会うことができて、とてもうれしそうでした。

4歳児は、文化の館の郷土史料館でマネキンに驚きながらも、昔の家の中を不思議そうに見学していました。笑顔のひろばでは、園とは違ったおもちゃに大喜びで、友達と一緒に遊んだり、大きな絵本を読んだりしました。その後、列車を見ることもできました。

遠足です。小さな体に大きなリュックと水筒を背負って園の裏山に出発。お友達と手を繋いで足元に気を付けながら登りました。高いところから園舎を眺め、園庭で遊んでいたほかに「ヤッホー!」と大きく手を振りながら頑張ったことを知らせていました。切り株の丘では、穴から大きなアリが出てきて驚き、草むらに潜むカエルには大興奮でした。

たくさん遊んだ後は、楽しみにしていたお弁当です。朝から「お弁当まだ?」と待ち遠しい様子でした。外で食べる手作りのお弁当は格別だったようです。

各年齢ともに、自然と触れ合う喜びや楽しさを存分に味わうことができた一日となりました。



地域の子育て支援事業のお知らせ

開催日

月曜日・水曜日・金曜日

料金

無料

開設時間

午前10時から午後3時まで

7月のイベント

■親子制作

7月26日*

午前10時から午前11時まで

※イベントには定員がありますのでご了承ください。

予約先

☎おのまち認定こども園

☎73-8321