

他団体紹介

町の小さな文化館

権三ほーる

権三ほーるは、地域の活性化のために、日詰習町の畠山貞子さんがご自宅を改装・提供しているものです。

ホールの趣旨（館主 畠山貞子さん）

町内外の皆様へ、趣味の作品展示や鑑賞、学習や集いの場としてご利用いただき、それにより少しでも心の潤いが創られ、まちの活性化につながれば幸いです。

貸し出しの内容

絵画、書、手芸などの展示（即売も可）とその鑑賞

お話し会、読書会、勉強会などの開催

その他の文化活動

貸し出し料金

午前（9時～12時）

午後（1時～5時）夜（6時～9時）各 1,000 円

1日 2,000 円

（期間は最長で7日間まで）

教室・学習会は1回1,000円です。



詳しくはこちらへ

館主 畠山貞子

住所 岩手県紫波郡紫波町日詰字郡山駅 187

電話・FAX 019-676-5796

参加しました！（50音順）

6/26 町制施行50周年記念式典

籠澤早織、佐藤由美子、高橋米勝、足澤澄、鳥畑千佳子、細川一三、細川栄子、八重畑祐見子

（パネラー）朝田くに子、阿部礼子、野崎洋光（招待）佐川旭

7/2 岩手大学生との交流会

阿部礼子、佐藤由美子、菅原和博、高橋米勝、多田祥一、中田久敏、細川一三、細川栄子、八重畑祐見子、吉田修

..... 記入もれがあったらすみません！

編集後記

今年も台風のやってくる時期になりました。暑かったり寒かったりする日が続いていますので、皆さん夏風邪には気をつけてくださいね。

事務局では、みらい通信に会員の皆さんからの声をのせたいと思っています。日頃思っていること、地域での出来事など自由なテーマで一言書いてみませんか？投稿お待ちしております！《事務局》

みらい通信

第10号

発行元 NPO法人紫波みらい研究所

連絡先 〒028-3305

岩手県紫波郡紫波町日詰字郡山駅57-3

電話・FAX 019-676-6103

E-Mail miraiken@shiwa-mirai.com

ホームページhttp://www.shiwa-mirai.com

発行日 平成17年7月

町制施行50周年記念式典に参加しました！

平成17年6月26日(日)、サンビレッジ紫波を会場として、紫波町の町制施行50周年を記念する式典が開催されました。

本研究所では、紫波町の進める「循環型まちづくり」に協働し、住民の立場で町づくり・人づくりを行っている団体として、町制施行50周年をお祝いするとともに、環境・食・地元学コーナーに試食・展示コーナーを出展し、式典に参加しました。

昔なつかしのおやつ試食

紫波町星山地区「あざみの会」のご協力により、かま焼きを作ってもらい、異聖歌童謡まつりに参加した子どもたちに、試食してもらいました。



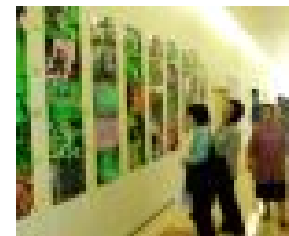
分けとく山総料理長 野崎洋光「紫波の旬を美味しくつくる」写真展示・食話の販売

「食話」10冊に野崎さんのサインをいただきました。もちろん完売です。

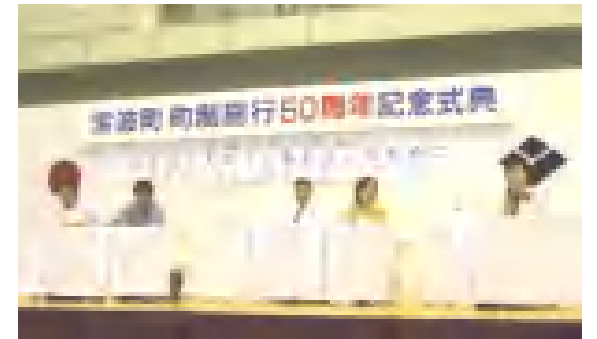
ラ・フランス温泉館料理課長 奥谷力「秋の恵み 食のハーモニー」写真展示

子どもたちは見た！紫波・小笠原の豊かな自然！

平成16年度に行った第8回・第10回環境探検隊（デジタルカメラ環境探検隊）で子どもたちが撮った写真を展示しました。今



回の写真展では、キヤノン(株)が昨夏に東京都小笠原村父島の子どもたちを対象として開催した「子ども



写真プロジェクト」の写真も一緒に展示しています。

「北国」の自然や白鳥を写した紫波の子どもたちの写真と、手つかずの大自然の残っている「島」独特の景色や動植物を写した小笠原の子どもたちの写真を鑑賞して、紫波と小笠原との自然環境の違いを、それぞれの子どもの新しい発見や感動を感じていただき、写真での交流ができればと思います。

平成16年度「地域における伝承等聞き取り保存事業」資料展示

紫波町日詰字郡山駅とその周辺を対象地域として実施し、有識者やお年寄りから聞き取りした伝承や昔の暮らしの様子、収集した関連資料・聞き取り調査マップ「大正～昭和初期(8年頃)の街並み(商店街)」などを展示しました。

「ひとり一人の『しあわせ』のために～紫波の未来は農ある暮らしから～」

この記念フォーラムには、コーディネーターとして本研究所のアドバイザーを務められたこともある朝田くに子さん(みらい研会員)、パネリストとして岩手県知事の増田寛也さん、分けとく山総料理長の野崎洋光さん(みらい研会員)、民族研究家の結城登美雄さん、経済産業省の中島恵理さん、本研究所の副理事長の阿部礼子さんが参加しました。詳しい内容は紫波町広報「紫波ネット」8月号に掲載される予定です。

岩手大学生、紫波町で研修！

平成17年7月2日～7月3日

岩手大学教育学部で、紫波町が進める循環型まちづくりを題材にした「社会教育課題研究」を受講している学生36人・先生2人が、7月2日(土)から7月3日(日)にかけて一泊研修のため紫波町にやってきました。

7月2日(土)は、ラ・フランス温泉館湯楽々会議室で、紫波町が進める循環型まちづくりの森林資源循環について

の講義が行われました。

農林課農林振興室長の箱崎茂己さんと農林政



策室長の工藤美保子さんが、続いて、町民の立場で森林資源循環に取り組んでいる本研究所の森と家づくりの会の高橋理事長と菅原理事から、森林の役割や森林に手を入れることの必要性について、ビデオ「森のちから - 高橋延清(どろ亀さん) - 」上映を交えて話をしました。

説明の後は、水分神社と湯楽々裏山の遊歩道を散

策し、紫波の自然・森林を味わってもらいました。

学生や先生からは、木や間伐等につ



いて、たくさんの質問が出され、高橋理事長と菅原理事が生き活きと答えていました。

夜は、岩手大学の学生が進行を行い、学生と

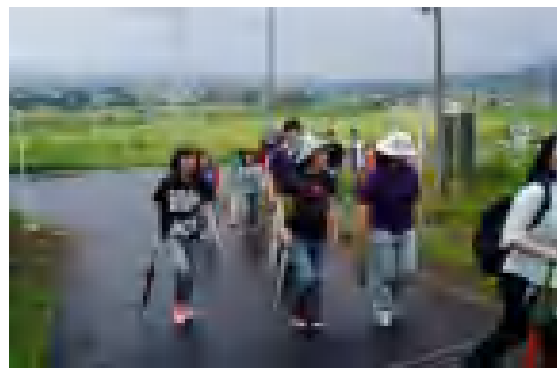
町長、講師の方たちの交流会を開催しました。

授業では真面目に聞いていた学生

たちも、教室とはまったく違うにこやかな表情で講師と談笑していました。

講義は、7月22日(金)で終わりにりましたが、「紫波町の循環型まちづくり」に取り組む行政や町民の話から、学生はどんなことを学び、気付いてくれたのでしょうか。

学生のレポートが楽しみです。



参加者&スタッフ募集!

「ワン・コイン・セミナー 食は地元にあい！」第5弾開催！ 平成17年7月29日(金)

メインスピーカー：堀切眞也さん(産直組合協議会会長)

10年間の産直の歩みと、その経験を活かして生産者側の産直と消費者がこれからどう関わっていったらいいのか、そのために産直がどう変わっていかなければならないかをお話していただきます。

時間 午後19時～

会場 日詰商店街 なんバザホール

会費 500円



「紫波町内だけでも8つの産直があります。食に関する信頼を損なう事件も多くなり、スローフード、地産地消、身土不二、食農教育と、本来持つ食の意味・意義が再確認されると共に産直に対する期待が高まっておるように思われます。」

「一揆一遊」堀切さんのあいさつから

あなたもチャレンジ野崎レシピ!

野崎洋光さんに教えていただいたレシピや料理のポイントをまとめた「食話」の中から、毎号料理を1品ずつ紹介します。地元の食材を使って家庭で作れるよう考えてもらったものばかりです。

身近な食材の思いがけないおいしさや魅力を発見できると思います!

【材料(6人分)】

豚バラ肉ブロック	800g
キャベツ	350g
おから	1600g(豚肉の倍)
(a) だし	150g
水	400g
薄口しょうゆ	50cc
酒	25cc

【作り方】

豚バラ肉ブロックを2つに切り、鍋に水5リットルと1600gのおからを入れて、1、5～2時間かけて茹でる。柔らかくなったらお湯で洗う。

800gの豚が400gくらいになるので12切れに切り分ける。キャベツを5cm角くらいに切り(a)の煮汁で煮る。

豚キャベツあっさり煮

ポイント

おからで茹でると、お湯で茹でるよりうまみを逃さずおからが油とアクの部分を吸ってくれるので、すごく柔らかくなります。脂肪分もありますが、脂肪を感じさせません。水で茹でると脂肪は出ても、もう一回また脂肪が肉に戻ってしまいます。それを戻らなくするためにおからで煮ています。ラップをして冷蔵庫に入れておいて、食べるときにスライスすれば、いつでも食べられます。フライパンで小麦粉をつけて焼いてしょうゆをたらしただけでもおいしいです。不意のお客さんが来ても使うことができます。