



満開の桜に来訪者との会話が弾んでいた

## 春の陽気に笑顔と花びらが満開 3年ぶりの「立石まるごと春まつり」

立石地区の有志による「第14回立石まるごと春まつり」が4月2・3の両日、同地区内の尾首の池などで行われました。両日とも晴天に恵まれ、桜も満開。1日に500人以上が来場し、写真を撮ったり弁当を広げたりして桜をめでていました。有志の水岡京子さんは「地元料理の販売など、小規模だけどおもてなしができてよかった。来年こそは例年のような祭りにできたら」と話しました。



初々しい表情で取材に応じてくれた五十崎小の1年生

## 町内の小学校で入学式 新1年生94人が小学生の仲間入り

小学校の入学式が4月8日、町内の各小学校で行われ94人の新1年生が学校生活をスタートさせました。五十崎小学校では、少し緊張した9人の児童が保護者や在校生の拍手に迎えられて入場。山崎勝弘校長が「皆さんの入学を心待ちにしていた。たくさんの友達と仲良く優しくお話ししよう」とあいさつし、在校生が「一緒に学校生活を楽しもう」とメッセージを送っていました。



放流した鮎の元気な姿を目で追いかける児童たち

## 鮎がきらめく中山川を思い出に—— 立川小児童が3年ぶりの放流体験

立川小学校の児童（中本克也校長、全校児童20人）が4月18日、学校の近くを流れる中山川で鮎の放流を体験しました。ふるさと立川に対する親しみと愛着を深めることを目的に、肱川漁協の協力で行っています。今年放流した稚鮎は約7,000匹。子どもたちはバケツいっぱいのお鮎を優しく川に放していました。4年生の加藤まこさんは「元気に育ってくれたらうれしい」と笑顔でした。



えびね会のメンバーが花の特徴や育て方を教えていた

## 丹精込めて育てたエビネ180鉢 春らしい色と香りで来場者を魅了

「小田えびね展」（小田えびね会主催、代表・源田幸生さん）が4月23・24の両日、文化交流センタースバルで開かれました。同会のメンバー5人が180鉢のエビネを展示。同じ交配でも色や形が変わるので、参加者は色とりどりの花をじっくりと観察していました。来場した大野弘子さんは「可憐な花がかわいくて、見ていると癒される。購入したので、楽しみに育てたい」と声を弾ませました。

## 町内の農山村で活躍する3人が登壇 未来の地域と観光を考えるシンポジウム

「持続可能な地域を目指す観光シンポジウム」（内子町他主催）が3月17日、共生館で開かれました。まず(-地)地域観光研究所の坂元英俊さんが「地域づくりと滞在交流型観光」と題して講演。町内の各地域で活動する3人が登壇したパネルディスカッションも行われました。参加者は内子町が持つ魅力や物語に触れながら、各地域の良さをどのように活用するかを一緒に考えていました。



パネルディスカッションに登壇した皆さん

## 脱出ゲームと凧作りが融合 新感覚の「春休み凧博タコゲーム」

「春休み凧博タコゲーム」が3月27日、五十崎凧博物館で開かれ、20人が参加しました。仲間を助けるために施設に侵入し、大きな凧を作って脱出するというゲーム。参加者は5つのミッションをクリアして凧を完成し、最後に基準の高さまで揚げる凧揚げに挑戦しました。兵頭律くん（天神小5年）は「工作人員とのゲームが楽しかったので、また参加したい」と笑顔で話しました。



じゃんけんで工作人員のボスを倒して喜ぶ参加者

## 『内子ふるさとの味』を次世代へ—— 食改さんが郷土料理のレシピ本を発行

『～子や孫に伝えたい郷土料理～内子ふるさとの味』の完成を記念して3月31日、内子町食生活改善推進協議会（森岡マサミ会長）が図書館に3冊寄贈しました。

この本は同協議会がふるさとの味を後世に残したいという思いで企画。2年かけて制作しました。たらいうどんや焼きサバ酢づけなど、主食や主菜、甘味など5項目47種の作り方を掲載したレシピ本になっているほか、料理にまつわる思い出話なども掲載しました。

森岡さんは「郷土料理を知らない子どもが多いので、まずは知ってもらうことが大切。レシピを参考にして家庭でも作ってほしい。この本がふるさとの味をつなぐ一助になればうれしい」と思いを語りました。

本は図書館のほか、各自治会や町内の保育園、幼稚園、学校などに寄贈されました。保健センターでは1冊500円で販売しています。

【販売・問い合わせ】

内子町保健センター

☎0893(44)6155



上\_ 宮瀬弘吉館長（右）に『内子ふるさとの味』を手渡した森岡会長 下\_ 本を開くとおいしそうな郷土料理の写真と一緒に、料理の作り方や「食改さんのこぼれ話」などが掲載されている