



11 | 10 目をはらして玉ネギみじん切り ゆめりあで親子クッキング教室

ゆめりあで親子クッキング教室が開かれ、11家族23人(小学生12人、お母さん11人)が、タコライスなど4品目の調理に挑戦しました。

メインのタコライスの調理では、玉ネギをみじん切りに子どもたちは四苦八苦。特に低学年の身長では目がまな板に近いこともあって、皆一様に目を真っ赤にしながら一生懸命に刻んでいました。

娘の綾乃さん(小6)と毎年参加しているという斎藤三智子さんは「初めてのときと比べると、上達しているのが良く分かります。今では言わなくても自分でやってくれます」と、わが子の成長に目を細めていました。

11 | 3 熟年の技、堂々披露 第12回ゆめりあ部会発表会

高齢者の趣味のサークル「ゆめりあ部会」の発表会が、ゆめりあと改善センターで開催されました。

ゆめりあホールでは、大正琴やフラダンスなど6部会17人がステージにあがり、息の合った演奏や踊りを披露しました。また、研修室では茶道部会が茶席を設けて、来訪者をもてなしました。

改善センターでは、書道、短歌、陶芸の各部会員が制作した作品が展示され、訪れた人が足を止めて鑑賞していました。





11 | 4 深まる秋に文化の呼び声 町民文化祭芸能部門

ゆめりあで町民文化祭芸能部門が開催され、15団体、のべ138人がステージ上で日ごろの活動の成果を披露しました。

プログラムは、和太鼓、舞踊、民謡、伝統芸能のほか、子どもたちによる一輪車や緩やかな中にもメリハリのある太極拳など15にのぼりました。

ステージを締めくくったのは新十津川町青年協議会で、15人の息の合ったダンスとバンド演奏で会場を沸かせました。

11 | 10 手打ちの味はいかが？

児童館の行事そば打ち体験がピンネ荘敷地内のそば道場夢創庵で行われ、小学生18人とその親4人が手打ちそばに挑戦しました。

子どもたちは、新十津川そば同好会会員6人の指導のもと、そば粉をこね、延ばし、包丁で切るまでの一連の工程を体験しました。

そば打ち初挑戦の斉藤優花さん（新小3年）は「難しかったけど、上手に切れました。そば粉をこねるのが面白かったです」と話していました。



11 | 8 給食で親子の絆かみしめる

町内の小中高校で、奈良県十津川村の特産品と町内産の食材を使用した給食が提供され、子どもたちは給食を通じて母村との深い絆を再認識しました。

「親子の絆給食」と題された献立は、きのこご飯と素麺の澄まし汁ほか2品。十津川村から直送されたシメジ14kgや手延べそうめん16kgのほか、町内産のお米やニンジン、玉ネギなどが使われました。

板橋陽香さん（5年）は「澄まし汁のそうめんの歯ごたえがいい」と笑顔を見せていました。

