



楽しい活動を通じて 自然に支え合う関係を作りたい

地区の竹林整備をきっかけに
地域内外のつながりをつくる

丸山 健太さん（明科）

明科大足区・清水地区で月1回の竹林整備に取り組む清水里山整備協議会。地元の人はもちろん、県外からも共感する人が加わり、地域の交流の場になっていきます。会を立ち上げた丸山さんに話を聞きました。

竹林整備でつながる人と人

準限界集落状態の清水地区。今後も暮らし続けるために今できることを地域の若手で話し合い、2018年に地域シンボル・光久寺薬師堂の周りに繁茂した竹林の整備に取り組み始めました。2019年6月に「さとぶろ。学校」の会場となったことをきっかけに、地区外からも協力が来てくれるように。作業後のお昼ご飯と一緒に食べるようになると、これまで作業には参加していなかった高齢者にも漬物を差し入れるといった役割ができ、参加の幅

が広がりました。この活動で大切にしているのは同じ空間にいるということ。そこに地域外の協力者がつながることで、薬師堂でのヨガやキャンプ、手作りの結婚式など新たな活動に発展しています。

活動が仕事にも好影響
仕事では支援する側ですが、ここでは人に支えられる側の経験をしています。この経験から、使える制度やサービスに繋ぐだけでなく、当事者の立場を気にかける姿勢が相手の力になると実感し、視野が広がりました。このことを仕事でも意識するようになり、よりやりがいを持てるようになり、また、「地域を良くしたい」と思うばか

自然に支え合う関係づくり

「地域で支え合う関係性を再構築したい」という思いで活動を始めました。以前自治会の役員を務めた際、役の押し付け合いや引き継いだことをこなすだけで、お互いに助け合う基盤になりえていないと感じました。また、仕事では医療SWにやりがいを感じていましたが、相談に来た人に支援制度を紹介するだけの自分に違和感がありました。

自主的に始めたこの活動で、住民同士が定期的に楽しく集まって話をするようになり、お互いを深く知ることに繋がりました。困りごとを相談する機会にもなり、結果的に自治会の活動もスムーズになりました。自然に支え合う関係づくりに繋がり、嬉しく思っています。

活動が仕事にも好影響

「こうあるべき」と押し付けられないことがモットー。活動の中で起こるさまざまな化学変化を楽しみ、「住民同士が少しずつ力を出し合い自分達で住みやすい地域を作っていく場にそっと居る存在」でありたいと考えている。



清水里山整備協議会 Facebook

りに独りよがりになっていった価値観を、活動を支えてくれる周りの人達に変えてくれました。一住民としてこの場に感謝しています。

MEMO

○清水里山整備協議会

毎月第3日曜日の午前中に、長峰山中腹の光久寺周辺で竹林整備活動を行っている。清水地区8世帯23人全員が会員。誰でも参加できる。問い合わせはfacebookから。

○準限界集落

55歳以上が人口の50%以上を占め、跡継ぎの確保が難しく、限界集落の予備軍となっている状態。

○医療SW（ソーシャルワーカー）

保健医療機関で患者や家族の相談にのり、社会福祉の立場から問題の解決、調整、社会復帰を支援する。

自然の中で研ぎ澄まされる小さな能力

1月11日 自然保育講演会



自然保育が子どもの育ちに与える効果を学ぶ講演会が豊科公民館ホールで開かれ、保護者や幼児教育関係者など150人が参加しました。講演では、講師の汐見稔幸さん（日本保育学会理事、東京大学名誉教授）が、自然保育で育つ感覚や運動能力、コミュニケーション力について、統計データを交えながら自然保育の良さを語りました。

小笠原真織さん（堀金三田）は「漠然と良いと思っていた自然保育の根拠を知ることが出来て良かった。今通っている園は自然保育に力を入れているので、保育を通じ適応力の高い子に育ててほしい」と感想を話しました。

福を呼び込む伝統行事が復活！

1月22日 明科あめ市



年明けの伝統行事「あめ市」が、あやめシティー跡地で開かれました。明科地域のあめ市は、担い手の高齢化などを理由に開催が難しい状況が続いていましたが、明科駅周辺まちづくり委員会が運営を引き継ぎ3年ぶりに開催。当日は、福だるまや福あめを求める家族連れなどでにぎわっていました。また、新たな取り組みとしてキッチンカーや屋台の出店、子どもたちによるダンス、モルック体験会なども行われました。

福だるまの引き渡しを行った地元区育成会の松田颯汰くん（12）は、「始めは緊張したけれど、大勢の大人と話すことがなかなかないのでいい経験になった」と話してくれました。

安曇野の特産物でカレーを考案

1月23日 小4兄妹が市長にレシピをプレゼンテーション



小学4年生の双子の兄妹・山崎大輝くん（10）と茉綾さん（10）が、リンゴや蜂蜜、豚肉、タマネギといった安曇野の特産物を使った「あづみ野パーモントカレー」を、動画や写真とともに太田市長にプレゼンテーションしました。レシピは、学校の総合的な学習の時間に地元の特産品調査や新しい特産品づくりについて考えたことをきっかけに考案。2人は「安曇野の魅力を詰め込んだカレーが、多くの家庭で食べられるようになったらうれしい」と話しました。

レシピは市内の直売所などで配布しているほか、クックパッドで公開中。ぜひ、ご自宅でお試ください。

■あづみ野パーモントカレー 材料（6皿分）

- パーモントカレー（中辛）1/2箱 ●リンゴ1個
- 蜂蜜大さじ1 ●ニンニク1片 ●ニンジン中1本
- タマネギ、ジャガイモ中2個 ●肉300g
- サラダ油、バター、トマトペースト各大さじ1
- 水500ml ●塩こしょう各少々
- ウスターソース、オイスターソース 各適量

■レシピのポイント

1. リンゴは芯を抜いて皮ごとすりおろす。
2. ポールにリンゴと蜂蜜、肉、塩こしょうを入れざっと混ぜ、30分以上漬けておく。
3. 一口大に切ったジャガイモとニンジンは、表面を軽く濡らし、耐熱容器に入れてラップをし、600Wの電子レンジで5～6分加熱する。
4. カレーのルウはパーモントカレーに限らず、複数の銘柄を混ぜて使うと、よりコクが出ます。

レシピの詳細
はこちら
クックパッド

