は得られません。

のであり、日々の努力なしで 自分自身が意識して育てるも す。健康は幸せの源であり、 結集と尽力の賜と感じていま

平成18年に改定され、男性会

の方から聞きました。

ありがとうございました。

熊本県男女共同参画計画が

〈第30号〉 長 五月 会 津留 · 横町

云から

ぎようとしていた大自然の恵 持ち良い季節。当たり前に過 みに包まれた生活。 みどり、そして優しい風が気 それが、熊本地震で一変。 やわらかな陽ざしと若葉の

らは、不安と緊張の日々が続 に、心よりお見舞い申し上げ 悲しい思いをされている方 いています。被災された方、 大地が激しく揺さぶられてか わっていただきました。 月)の講話と男女合同の料理 教室」等、様々な行事の中で、 トナーシップ事業」「研修会(毎 また、高森町健康づくり推

環境整備充実も再検討を迫ら の在り方や、危機管理体制の れています。 昭和58年に「食生活改善推 『食改』として、災害支援 行事にも積極的に賛同し、活 進協議会と共同で、「高齢者 動を展開していきました。 への料理提供」等、町主催の 町外研修では、「伊藤出右

た。これも発足からの歴代会 で」という基本理念を合言葉 スメイトの地道な歩みの中で から33年が経ちました。 ヘル 進員連絡協議会」が発足して に結成時から活動してきまし 「私たちの健康は私たちの手 ていく活動も行っていきまし かいさんへ」と地域へ還元し 共有し、「お隣さんからお向 知識・技術・情報を会員間で 鑽を積んだヘルスメイトが、 衛門邸」 見学や学習により研

ち早く、ブログで示していた スムーズになったと町外在住 が高森町までの交通手段をい 震と余震の影響で道路が寸断 だいたおかげで、安否確認も されてしまいましたが、町長 4月14日に発生した熊本地 高森町は、食材宝庫です。

ど、時代に即した食習慣や情 報共有がより良い変化をもた 員の積極的な協働により個々 「TUNAGU(繋ぐ) パー 会長 津留 五月

たくさんの方に郷土料理を味

を活かした地産地消を意識 技術に支えられ、郷土の食材 の子ども達の命を支援し、大 行事に参加してきました。 人の健康促進を願い、様々な し、大自然の中で育つ高森町 して経験豊富な方々の知恵や かな明るさ、斬新な知識、そ 食改はヘルスメイトの爽や

奉仕の心で、志を高く持ち、 分を大切に思うように、周り お願い致します。 とご支援、ご鞭撻をよろしく で1年間、活動してきました。 の人たちも大切にする慈愛と 和』と『笑顔』と『共生』 これからも食改へのご協力

長の思いを受け継ぎヘルスメ

イトの、個々の優れた才能の

心に心より感謝申し上げま さった全ての方のご尽力と真 今まで一緒に活動してくだ 活動を期待しています。 森」を知ってもらうためにも、 新たな発信力を駆使して広報 食改でも、豊かな食の町「高

男女の自己実現の場の提供、 ランティア精神と共に、老若 ジェクト)」を推進しており、 践講座(くまモンおやつプロ は、「『おやつ』で育む食育実 伝承活動を地道に展開してい 知識技術の共有と交流、食の ります。高森町食改でも、ボ て、ヘルスメイトの減少があ 食改でも取り組む方向です。 県全体の直面する課題とし 熊本県健康づくり推進課で

しに潤いを与え続けていま

阿蘇郡市のリーダー研修会が11月11日(水)に開催されが11月11日(水)に開催されました。阿蘇地域の「健康課題と食育を支える環境づくり」と題し、熊本県立大学総合管理学部教授、明石光生氏の講話があり、人口減少に伴い、食文化の変化、阿蘇地域での糖尿病患者や予備軍が増加して食生活や運動習慣が進んでいないこと、阿蘇特有の保存食である漬物の塩分、そして、エネルギー過食を考える必要がある等の話がありました。杖立温泉館「よろずや」のシェフから「ブルーサークルメニュー開発」として、安心して外食を楽しめるヘルシ心して外食を楽しめるヘルシー

ヘルスメイトの会員は、自



復

森永 ふき子 (高森・村山)

どで、気ままに過ごします。 気な方が多いようです。 り、高齢でも自分で通える元 いる気のおけない仲間であ 午前10時から12時まで雑談な 地区の婦人が自主的に集い お互いのことをよく知って 村山の金曜会は、公民館に

喜んで頂きました。 ら気をつけて生活すること」 らい、血圧測定後、「これか 久しぶりなので、16人全員: りました。このような機会は 調理実習した献立で昼食を作 について、お話がありました。 役場から保健師に出席しても その後、食改員が研修会で 4月8日 (金) は、高森町

な空気が漂い、爽やかな気分

めて、ゆっくり沈む夕日は幻 晴れた日は東の峰より昇る朝 た木立や雑木の森には、清浄 重にも重なり、開けた大草原 を眺めれば、遠くに山々が幾 想的な景色です。遥か外輪山 日を拝し、西の山を茜色に染 の麓、南郷谷の東部に位置し、 ときがながれます。植林され て、草を食み、ゆったりした に放たれた赤牛が群れをなし 高森町村山地区は、阿蘇山

や飲料水となり、人々の暮ら コンコンと湧き出て、生活水 注いだ雨は、岩清水となって にさせられます。 太古の昔より、大地に降り

空が果てしなく広がり、夜に 微笑んでいるようです。 なると満点の星が輝き、月も 天を仰げば、澄みきった青

いでしょうか。 気の源になっているのではな す。近くの畑地から採れたば 営んで来た人がほとんどで ものを自ら調理し食す生活を 物も受け継ぎ育て、収穫した かりの新鮮な作物は何より元 イモや阿蘇高菜などの伝統作 っている野菜の他にツルノコ 長年この地に住み昔から伝わ この会に集っているのは

て、増加している糖尿病食

算、見た目、食器運び・そ 栄養のバランスカロリー 食の秘話がありました。 大阿蘇環境センタ

未来館見学及び講演会

岩下 ケイ子(高森・旭通)

WATER FOREST

してまでのし計

食の大切さを実感いたしま

した。この研修会に参加し のご苦労を伺うことができ 専門家からの認証を得るま

地元・高森産の野菜をふんだんに



湧水トンネル近くに、カフェ・レストランがオープン!

平 日

11:30~15:00 (ランチタイム14:30 OS) 17:00~21:00 (前日までのご予約が必要です)

■土・日・祝

11:00~15:00 (ランチタイム14:30 OS) 15:00~17:00 (カフェタイム)

■ 定休日 不定休



17:00~19:00 (ディナータイム) お問い合わせ **20967-62-2300**(WaterForest)

古庄

なをみ

(高森・旭通

湧水トンネルプロジェクシ

のっぺ汁・いきなり団子。へ た。献立は、高菜おにぎり・ 年の児童32人が参加しまし 理づくりということで1年生 高森総合センター調理室で開 催されました。今回は郷土料 くわく土曜教室が10月3日、 から3年生までの小学校低学 教育委員会が主催する、 わ

お手伝いしました。私はいき とした様子で聞き入っていま も達は、まさしく、わくわく 台に向かって説明を聞く子ど ルスメイトのメンバー10人で なり団子づくりのお手伝い。 子ども達の胸ほどある調理

で包む作業を子ども達は楽し そうにしていました。 あんこを乗せたさつま芋を皮 薄くのばしました。そして、 きさに合わせて皮をちぎり、 数分まるめ、サツマイモの大 の厚さに切り、小豆あんを人 その後、グループになって、

作ってみようと思いました。 お話をして、いつか一緒に 義な日となりました。 達から元気をいただいた有意 感想がありました。 みたい」「楽しかった」と 私も2人の孫と郷土料理の 私達ヘルスメイトが子ども

まず、さつま芋を1センチ



岡本 和太郎(中·今村)

自分に出来そうな料理をひと で、教室ではレシピの中でも

つだけ選び、挑戦しています

先輩諸氏や補助のヘルスメ

男の料理教室に参加して

でおいしくいただきました。 それぞれ作った料理をみんな

きました。ほとんど何も出来 年季が入っているせいなのか は、元々料理がお好きなのか、 中途編入で参加致しました。 ない私は、当初食器洗いと見 を作り始め、その姿に大変홭 レシピを見て手際良く、料理 教室に参加すると、参加者

焼きそばが得意です。 は、大根と人参と白菜を使っ た料理から作り、今では和風 自炊生活が始まってから 学ばかりでした。

ようにしています。

また、健康面を考え、出来

て、ゆっくり一品ずつ覚える イトの方々の料理手順を見

ところに3ヶ月ほど手伝いに

り、妻が、千葉県にいる娘の

ところが孫の誕生にあた

ば、カレーライスぐらい。 私。自分で作れるものといえ て結婚してからは妻に、食事

青少年時代は母親に、そし

に関して全面的に頼ってきた

長期自炊の必要性に迫られま 行くことになり、初めて私は

した。その事情を、以前食改

員だった高スポの方に話して

ていることを教えてもらい、 が高森総合センターで行われ みたところ、「男の料理教室」

まだまだ時間がかかるの

早速、健康推進課に電話して、

てはいかがですか。 の無い男性も試しに参加され 長していますので、料理に関心 心だった私ですが、少しずつ成 食事や料理にほとんど無関

るように心がけています。 るだけ沢山の種類の野菜を摂

乳を使った料理

富士江(河原・黒石)

も、お母さんと一緒に作って

子ども達からは、「お家で

を入れて、たれを作り、麺に ました。他の二品も美味しく いましたが、さっぱりしてい で「美味しいのかな?」と思 りごま、中華スープ、調味料 ヨーグルトかるかんの三品。 献立は、黒い冷やし担々麺 るために必要であることがわ 強して、生活の質を向上させ て美味しくたべることが出来 担々麺では、牛乳を主に黒練 チキンのクリームコロッケ・ かり、調理実習を行いました。 能、整腸機能、鎮静作用、コ 免疫系の調整機能、カルシウ わっている、感染防御機能、 ていますが、今回、牛乳に備 かけました。見た目が黒いの レステロール調整機能、を勉 ム吸収促進機能、血圧調整機 もの』だと思っています。 毎年牛乳を使った料理をし 日頃私達は、牛乳を『飲む

も多くの人に伝えていけたら と思っています。 牛乳を使った料理を一人で

マッピングに参加して

研修旅行に参加して 食事改善協議会

の痕跡にも触れる事が出来ま の「伊藤伝右衛門邸」を見学 話題になった、福岡県飯塚市 の研修旅行に参加しました。 るベストシーズンのこの時期 の日本を駆け抜けた石炭王の し、明治・大正・昭和の激動 に、食改グループの年に一度 人生を垣間見、更に柳原白蓮 NHKの「花子とアン」で バラの開花がニュースにな

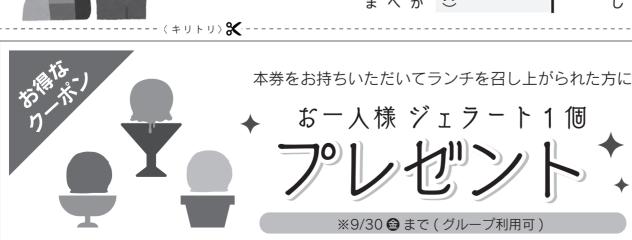
化センターで沢山のバラを鑑 舌鼓をうち、更に久留米の文 のおしゃれな「懐石料理」に した。総勢2数名の参加者 賞し心を和ませ帰途につきま 昼食は、飯塚市の奥座敷で

されました。 世界が広がる空間、『高森・ ンネルの幻想的な音と映像の 取組みとして地元の食材を使 の全会員で、『地産地消』の 水辺のジャンボリー』が開催 目玉として作られた、湧水ト って豚汁を作り、ご来場頂い 私達、食生活改善推進委員 高森の自然を活かし観光の 溢れて楽しい一日になり 同、疲れもふっとび、 のは残念でしたが、大勢の方 間に二百食が完売。 ましたが、大変好評で、 た町内外の皆さんにふる に感謝の言葉を頂き、

した。 げで次年度の協議会の は、役員の周到な計画 の英気を養った一日と 伊藤 久喜



が活動へ





大和 静子(高森

お問い合わせ

〈キリトリ〉※-

全員に行き渡らな

20967-62-2300 WaterForest (高森町高森 1043-1)