

県文化協会連合会会長表彰

心の豊かさ茶道で伝え



7月18日 「平成20年度山梨県文化協会連合会会長表彰」が甲府市で行われ、望月はる子さん（内船上）が受賞されました。

望月さんは、昭和50年に町文化協会茶華道部が創立して以来、町の茶道・華道の発展にご尽力されました。また、平成5年には茶道と華道に分かれ、初代茶道部長に就任し12年間の長きに渡りその職を務め、他の部員の模範として活躍されました。さらに、文化協会理事を務め、月に1度、広く町民に一般作法などの指導を行い、文化の振興に貢献されました。この度、これらの功績が高く評価されての受賞となりました。おめでとうございます。

話題満載

県作詞作曲家協会表彰

歌う楽しさ伝える笑顔

6月15日 「山梨県作詞作曲家協会表彰」が笛吹市で行われ、佐野明さん（柳島）が作詞賞を受賞されました。

佐野さんは、「明るい町づくり」に、少しでも協力したい」と、南部町歌謡クラブの指導者として十カ所の歌謡教室に参加し、若者から高齢者を対象に歌謡指導を行っています。また、佐野さんは指導の合間に作詞・作曲活動にも熱心に取り組み、この度の受賞となりました。その他、神楽舞・太鼓などでも町や地域に貢献されています。おめでとうございます。



奉仕作業

これで安心 ありがとう



6月22日 山梨県建設組合連合会甲南支部の皆さんが、ひとり暮らしされている高齢者の住宅などの補修作業を行いました。

これは、毎年行っている雨どい・建具などの補修作業で、南部・富沢の両地区に別れ結団式を行った後、作業に取り掛かりました。組合員たちは、普段の生活で不都合に感じている箇所を聞いては、手際よく補修し、安心して生活しやすい環境を提供しました。作業に関係してくださった皆さん、ありがとうございました。

乳幼児のおはなしの部屋

親子で楽しく大笑い

富沢図書館では、毎月水曜日に「乳幼児のおはなしの部屋」を行っています。手遊び・紙芝居・本の読み聞かせなど子どもはもちろん、お母さんお父さんも楽しんでいるようです。7月23日には、10組の親子が訪れ、笑顔のたえない楽しい教室となりました。お母さんたちの「コミュニケーションの場」としても有意義な教室でした。是非、お出かけ下さい。



アルカディアアスレチック2008

夏本番さわやかに汗流す

7月27日 アルカディア総合公園で「アルカディアスポーツフェスタ2008」が行われ、キンボール大会、アームレスリング大会、泳力発表会さらに「水の道化師 トウリトネフシヨ」で楽しいひと時を過ごしました。

キンボール大会では、小学生14チーム、中学生16チームが参加して頭を使った熱戦が繰り広げられ、アームレスリングでは、町内の力自慢達が腕の強さを競いました。午後にはプールを舞台に水中エンターテイメント集団が腹の底から笑えるショーを披露し、暑さを忘れて笑えるフェスタとなりました。



キンボール・アームレスリング大会の結果は次のとおりです。

キンボール大会

優勝

小学生Aパート

大塩マシマロベイビーズ (大塩支部)

小学生Bパート

成島C (成島支部)

中学生Aパート

チーム「ギヤサリン」 (十島支部)

中学生Bパート

中島・真篠 (文京支部)

アームレスリング大会

優勝 遠藤 祐次さん

(十島)

水難救助合同訓練

大自然少しの油断に牙をむく

7月29日 「水難救助合同訓練」が富士川河川敷で南部・鵜沢警察署、峡南消防本部中部消防署、富士川流域水難事故防止対策協議会など関係者が参加して行われました。

訓練は、「台風の影響で総雨量が300ミリに達し、釣り人が富士川に取り残されている」と想定して行われ、救命ボートの操舵救助訓練、渡河救助訓練、ヘリコプターによる救助訓練などが実施されました。参加者は日頃の訓練の成果を発揮し、手際よく救助活動をしていました。

海水浴・川遊びなどでは、水難事故にあわぬよう、細心の注意を払ってください。



食生活メモ

にんにくの効用

血液をサラサラにして血栓予防。制がん効果は野菜のなかで最強パワー。

にんにくの成分アリシンの殺菌作用は風邪のウイルスや胃潰瘍の原因になるピロリ菌を撃退します。加熱した時に生成されるアホエナが、動脈硬化を強力に予防し、さらに血管の収縮や拡張をコントロールする神経に直接働きかけ、血圧を正常に保ちます。アリシンがビタミンB1と結合し疲労回復や精力を増強させます。また鉄の吸収を助け貧血を予防します。食べすぎると胃をあらすので、一日2片以内を目安にします。

江戸時代に始まった昼食

日本人が1日3回食事をすることになったのは江戸時代。大火が多く火消し職人達の体が持たないことから昼食ができたようです。昼食は誕生した時から朝食や夕食に比べると見劣りがしたが、現在でも傾向は受け継がれているようです。

そうめん

お中元などで沢山のそうめんを頂くことがあります。夏の間はサッパリとした冷やしそうめんがよいでしょうが、それ以外の調理法にもトライしてみてください。トマト冷製そうめん。これは、パスタのカッペリーの代わりにそうめんを使います。トマトをじっくりバジルなどを使って、オリーブ油で炒め、塩・コショウしたソースで硬めにゆでたそうめんと和えます。

山梨県栄養士会