

久美浜一区だより

令和6年2月10日号



雪が降りましたね。これが丹後の冬なのですね。福岡出身の私にとっては初めての体験で驚いたり楽しかったり。『雪は次の日に溶けるもの』と思って育った私は、まだ溶けてない雪を見ると不思議な気持ちになります。一区では色んな方が心配してくださるので、心は温かい冬を過しております。3/6の丹後語り部の会の動画制作発表会は、私もお手伝いで会場に行くことになりました。この際に丹後の歴史に触れ、学びを深めたいです。



自分の子供以外の子供をみてる環境が素敵♡

親子で過ごせる場所としてオープンしている『しおかぜルーム』。福祉センターで月曜以外毎日午後（13:30～16:30）利用可能です。



《 イベント 開催報告 》

◆ 第2回 お父さんと一緒に遊ぼう！

この日は雪。外に飛び出してお父さんも一緒に雪遊びをしました。室内では保育士さんが絵本の読み聞かせをしてくれて、大人も子供も楽しみました。

◆ 節分まつり

前回クリスマス会を主催してくれたお母さんを中心に、他のママ達も巻き込んで準備をしてくださりました。当日は15組の親子が集まり、部屋がいっぱいに...！ママ達のパワーを感じると同時に鬼の角をつけた子供たちに癒されました。上のタイトルは、初めて参加された方の嬉しい感想です。

《 2月の予定 》

2/17(土)	バレンタインおやつパーティ	15:00頃
---------	---------------	--------



この他にも、お子さんの靴選びのポイントを紹介してくれるママイベントも予定しています。詳しくはしおかぜルームのオープンチャットで、随時情報をお伝えしています。また、福祉センターで使える、オムツ替えベットをお持ちの方は譲ってください！



気軽に参加できる
オープンチャット

友達と一緒に勉強ができて嬉しくてやる気がでた！

1/31(水)お試しで、小学生が下校後に集まって宿題をする時間を作りました。

小学生6人は自分たちで宿題を広げ、『宿題をする場所だから静かにしてね』と注意もしあって宿題をしました。終わらせた後は、地域の方が寄付してくださったトランプやサッカーゲームでみんなで遊びました。

以前より相談をさせてもらっていた柿本さん(十楽)、当日見守りをしてくれた田中さん(東本町)・辻さん(新町)と一緒に、今後のやり方も模索しています。

次回は2/14(水)15:00～17:00です。次回もまた、地域の方の見守りの協力もお願いします。



久美浜で活動する地域おこし協力隊は5人！

毎月、世代やテーマごとにスポットをあてた「集いの場」を作っています。地域の輪を広げるコミュニティ作りが目的です。

私(野口)意外にも久美浜では4人の地域おこし協力隊が活動しています。今回活動報告の場を設けさせていただきますので、気になる方はぜひお越しください。『行くよ！』の励ましをくださる方は、野口までお願いします！

【日時】 2/16(金)10:00～11:30

【場所】 豪商稲葉本家 2階

【参加】 申込不要・無料

※1/25の回覧で回っているものです

【1月の振り返り】湾チーム立ち上げミーティング

自治会では、久美浜湾を守るために活動する『湾チーム』を立ち上げ、9月から地域の方でメンバーを募集していました。下記の方々が引き受けてくださったのでご紹介します。

山崎 淳さん(栄町)、大場 良作さん(土居) 原 光海さん(十楽)、田中 久子さん(東本町)です！

この日はメンバーの顔合わせと、アドバイザーとして専門家の海洋センターの船越 裕紀さんを交え意見交換をし、終始熱い話しで盛り上がりました。令和6年度より、クリーン作戦と小中学校への協力の呼びかけ、水質改善策の検討と実施の3本柱で取り組む予定です。よろしくお願いいたします。



このしろ寿司の歴史と想いを伝えたい！！

久美浜名産のこのしろ寿司。みなさんの方がよくご存知かと思いますが、今回『綿徳商店』さんと『河清商店』さんに取材させていただきましたので、書かせてください！

～このしろ寿司の歴史～

久美浜湾で捕れた新鮮なこのしろを使った姿ずしは、明治末期より全国的に知られている。如意寺に伝わる文書によると、久美浜松倉城主の松井康之の進言により節句祝いに徳川家康に贈られ、「たいそう美味であった」と礼状までがきたという。保存食としても親しまれており、今も変わらない昔ながらの製法で作られ、久美浜だけでなく全国的に愛され続けている。

▼ 酢飯の代わりに中におからを詰めるこのしろ寿司は、唯一久美浜だけ！

以前は10軒あった製造者も今では2軒となり、経験が必要とされるこのしろ漁師も2人に。それでも『この味を残したい』と作り続ける2軒の想いがありました。見せていただいたのはまさに職人の技。寒い季節に一尾ずつ手作業で魚の腹を割り、約2～3日かけて丁寧に仕上がっていくこのしろ寿司の姿はとても美しさを感じます。どれもかっこいいプロの手仕事でした。



塩を振り、
魚を締めていく
綿井 勤さん



根気よく
おからを炒る
野村 美千代さん



おからを詰める
河村 美重子さん
(←左)
綿井 千栄子さん
(右→)



▼ シーズンは11月～3月までと今の時期！今年も伝統的な久美浜の味を堪能されてください。



2/14(水) 小学生 宿題スペース開放 (15:00～17:00)

2/19(月) 子育てサロン

2/25(日) Study&Free space ONE THIRD (9:00～17:00福祉センター)

3/6(水) 丹後語り部の会 動画制作発表会 (13:30～16:30アグリセンター大宮)

毎週(火)～(日) しおかぜルーム (13:30～16:30福祉センター) ※3/9(土)はお休み

◆ ちっちゃん子供達が遊べる時間(子育てサロン)

- ・日時,場所：2/19(月) 10:00～11:30 東本町公民館
- ・連絡先：一区公民館長 吉岡 (TEL:090-3351-1136)
- ・中止の場合：中止になる場合は前日に、東本町公民館にお知らせを貼ります。



○ 大地震の時、命が守れる家に！アルファ設計



少ない費用で耐震改修を(市の補助金活用あり)

耐震改修の相談(45分以内)は無料。

TEL：0772-82-0306 場所：久美浜市民局前(栄町)

ホームページ「京丹後市 アルファ設計」



※こちらは有料広告欄です。詳細は一区自治会までお問い合わせください。