



11月13日西神吉小学校で開催された「職業人と語ろう」取材しました!

～レポート: 吉田依子委員～

不安とわくわく感を胸に、5時間目のチャイムが鳴り始めました。少し不安顔の西神吉小学校6年生の子どもたち。体育館に集まると、地域で活躍している10職種の職業人を目の前にして、改めて多様な仕事が身近にあることを再認識しているように感じました。

「さあ、自分の体験する職業人の先生のところへ行きなさい」と号令がかかると、足どりも軽やかに各ブースへ直行する子どもたち。好奇心で瞳をきらきらさせながら、職業人の先生の一言ひとことを聞き逃すまいと真剣に説明を聞いて作業に取り組みました。

職業人の方々も、いかにして仕事を理解してもらおうかとプログラムを工夫し、子どもたちの反応を見ながら対応していました。お話を聞くと、「この仕事を選んだときの気持ちを思い出しました」「次回は今回以上に理解してもらえるよう、さらに工夫します」などたくさんの言葉をいただきました。



このプロジェクトを成功させるには、職業人の協力が不可欠なことはもちろんながら、協力をとりつけるメンバーの地域での人脈と努力の深さがあってのことです。子どもが未来を拓く“夢のたね”をまき、育むために、多くの大人たちが協力する姿を目のあたりにして、世の中捨てたものではないと感じました。

また一つ“夢のたね”が飛び、根を伸ばし、地域に花を咲かせてほしいと願うばかりです。

次世代の東播磨の担い手づくりとして、とても大きな役割を果たしていることを実感しました。



歯の健康を守る歯科衛生士さんからは、歯石の説明を受けながら、除去の体験と、歯型を取るために石膏を練る体験を行いました。その中で8020運動をはじめ、歯の健康の大切さについても教わりました。

料理にチャレンジ!

柚子とキャベツのさっぱり和え



コラム

東播磨地域の出荷第1位の野菜はキャベツ。

キャベツにはビタミンC、ビタミンU、ビタミンK、葉酸などのビタミンや、カルシウム・カリウムなどのミネラル、食物繊維などが含まれています。ビタミンCには免疫力を強化して風邪を予防し、美肌効果、疲労回復効果、ガンを抑制する効果も期待されています。

ビタミンUには、胃粘膜の新陳代謝を活性化させる効果や、胃酸の過剰な分泌を抑える働きがあり、胃潰瘍・十二指腸潰瘍の予防効果が期待されます。

ビタミンCやUは熱に弱い特徴があるため、和えもののオススメ料理レシピを紹介します。

【材料(4人分)】

キャベツ……………小玉1/2個
ゆず {皮……………1/2個
 絞汁……………1個分
竹輪……………2本
昆布茶……………小さじ1

【作り方】

(1)キャベツはざく切りにして、軽く塩(分量外)をふり、しんなりするまでおく。
(2)ゆずは半分に切って絞汁を作っておく。ゆずの皮はワタを取り、細切りにする。
(3)竹輪を細かく切り(1)と混ぜる。
(4)(3)と(2)に昆布茶を混ぜ合わせればできあがり。

編集後記

東播磨地域ビジョン委員会は第6期の委員へとバトンタッチし、改訂された新たな地域ビジョンの実現に向けて活動を開始しました。広報委員会においても新たなビジョンに合わせて心機一転、情報誌名を「きらっとVision」にリニューアルしました。

ビジョンの実現に向け、“きらっと”輝く活動情報を発信し、さらに東播磨が“きらっと”輝く地域になるように、との願いを込めた新名称です。「きらっとVision」は【知らなかった情報を届ける】そして【読んで楽しい】情報誌をめざします。本年度内に第2号を発行しますので、ぜひ、この創刊号を読まれた皆さまからのお声をいただきたいと思います。

これからもどんどん進化する「きらっとVision」を皆さまにお届けできるよう、私たち広報委員も精一杯頑張ります。ご愛読のほど、よろしく願います。

(長友 皓)

第6期広報委員会

代表 島 久子
岩井 末枝
黒崎 壽
富木 攻
長友 皓
丸谷 聡子
矢方 久美
吉田 依子