



ふるさとの話に花が咲きました

## 在京者の親睦を深める 東山町ふるさと会総会

第38回東山町ふるさと会(立石邦男会長)の総会が12月4日、東京上野で開催され、首都圏に在住する東山町出身者と上京した松川誠旧東山町長ら約60人が参加し、交流を深めました。親睦会では、今年開催された磐井清水若水送りや唐梅館絵巻の様子といった近況や、今後の東山についてなど古里の話題で盛り上がりました。合併後初めての総会でしたが、「今後さらなる発展を期待している」という新市への期待が多く聞かれました。会員と在郷者の再会を喜びながら、親睦を深めました。

優美な踊りを披露する皆さん



## おいとこ踊ると元気がでる 東山町おいとこ大会

11月23日、松川公民館で第8回東山町おいとこ大会が東山ボランティア協議会(佐々木忠市会長)の主催で行われ、会場は大勢の観客でにぎわいました。今年で86歳の小野寺ヤス子さん(松川字滝ノ沢)のおいとこでスタート。しっとりとした昔懐かしいおいとこに会場からは盛大な拍手が送られ、それぞれ魅力あるおいとこを披露しました。観客も一緒に口ずさみ、会場全体がにぎやかな雰囲気になりました。



おいとこを披露する  
小野寺ヤス子さん

松川小学校(津川哲二校長、児童146人)の収穫祭が11月22日、老人クラブの皆さんを招いて行われました。同校では体験学習としてコメ作りのほか、サツマイモを栽培。老人クラブの全面的な協力、指導を受けながら、田植えから稲刈りまでの農作業を行い、収穫の難しさを体感してきました。当日は、校庭で低学年が焼き芋、体育館で高学年が雑煮、あんこ、きな粉の3種類のもち料理を老人クラブの皆さんと一緒に調理し、味わいました。自分たちで収穫して作った料理はおいしさもひとしおのようで、児童たちは「おいしいね」と語りながら楽しんでいました。

## 地域の老人クラブの皆さんと交流 松川小学校収穫祭



みんなで収穫を喜びながら「おいしいね」

## ふるさとCM大賞3年連続入賞 商工会青年部が見事「銀賞」に輝く

11月26日、岩手朝日テレビ主催の「ふるさとCM大賞」審査会が盛岡市で開催されました。ふるさとをPRする同CM大賞は、市町村が地元のCMを製作し競い合うもので、商工会青年部(菊地哲也部長)が「味いろいろ東山」と題し旧東山町のCMを出品。猊鼻溪や唐梅館絵巻を紹介し、最後には佐藤惣之助さん(田河津字田ノ萱)宅のいろりを囲む、という温かみのある内容の作品に仕上げ、過去最高の「銀賞」に見事輝きました。このCMは、副賞として年間80回、岩手朝日テレビで放映されます。



審査員でミュージシャンの清心さん(前列中央)を囲んで佐藤惣之助さん(右から2番目)と商工会青年部の皆さん

# 室 根

健闘する及川さん親子



## 親子で参加 室根バドミントン大会

第29回室根バドミントン大会が11月27日、室根きらめきパーク体育館で行われ、シングルスほか、4部門で32人が熱戦を繰り広げました。

大会結果は次のとおりです(敬称略)。

男子シングルス1部(一般)=①伊藤勝②岩渕恭裕③小野寺崇、男子シングルス2部(中学生)=①佐々木駿介②吉田祐希③小松佑太、女子シングルス=①芳賀真美②小松伶奈③菅原ゆか、ダブルス=①岩渕恭裕・佐々木駿介②佐藤浩・吉田祐希③佐々木英・菅原ゆか、親子の部=①藤代昭文・優菜②及川くみ子・知美③佐藤夏子・あおい

## 室根の物産大人気 吉川市民祭りで交流

11月20日、友好提携締結都市の埼玉県吉川市で「吉川市民祭り」が開催され、室根町から39人が参加し、物産販売やスポーツで交流を深めました。

同市とは1997年に友好提携を結んで以来、むろね産業文化祭との物産交流販売を行っており、りんごなどの販売量も年々増加しています。

この日も産直関係者を中心に15人が、特産物のりんごや「むろねーじゅ」、「舞姫みそ」、「いわいどり」などの農産物加工品の販売を行い、完売しました。

併せて、吉川市体育館で剣道スポーツ交流が行われ、合同練習をはじめ、交流試合で熱戦が繰り広げられました。昨年春には吉川市のソフトボール協会が室根町を訪れています。

また、室根町の自治会連合会の視察研修も行われ、吉川市栄町3区町会の自治会運営活動や今後の友好交流などについて研修懇談が行われました。



にぎわう室根の物産展



激戦の交流試合



熱心に取り組む会員の皆さん

## 伝統の味 こんにゃく作り

12月5日、室根保健センターで第5回農村の味伝承活動が室根生活研究グループ連絡協議会(小野寺久美子会長)の主催で行われ、会員19人が参加しました。

県認定の食の匠や県農業農村指導士として活躍する小山麗子さん(千厩町奥玉)を講師に迎え、地場産のこんにゃく芋を使ったこんにゃく作りに挑戦し、市販のものには無い弾力あるおいしいこんにゃくが出来上がりました。

地域の豊かな食文化を再発見し、次代に伝えていくことを目指し、伝統食を学んでいるこの活動では、これまで、フキノトウを加工したみそや葉焼き、けんちん汁、鍋焼き、ところてんといった素朴な味覚を再現しています。