

新そばの季節到来!

波野地域は、高原の冷涼な気候を利用したそばの生産で有名。

10月下旬、地域内約65haに作付けられたそばの刈り取り作業が、波野そば生産組合古澤國義さん他64人により行われ、そば乾燥施設や製粉所が側にある神楽苑はそばの香りでいっぱい。そばは、波野地域では昔から家庭料理として親しまれてきましたが、今や特産品として直売所などで人気を集めています。

11月12日は
「波野高原新そばまつり」!

たくさんのご来場お待ちしています。



～風味豊かな味を
ご堪能下さい～



日 時 11月12日(土) 10時～14時
場 所 道の駅波野「神楽苑」
主 催 神楽公演(イベントデッキ)
そば手打ち実演
そばの創作料理コーナー
参加費 創作料理1品100円、
主 催 波野高原そばの里づくり
推進協議会

問合せ先
阿蘇市役所農政課
☎ 090-221-3274

阿蘇市役所波野支所産業振興係
☎ 090-241-2001

なみの高原やすらぎ交流館でも
11月13日楽しいイベントが開催されます。

大地のめぐみ収穫隊

実りの時期を迎えた、波野高原で農作物の収穫体験と料理体験にチャレンジして、秋を満喫してみませんか！

日帰りハイキングも予定しています。

時 間：10:00～15:30

参加費：1,000円

参加希望申込先

なみの高原やすらぎ交流館

Tel: 23-0555

お元気ですか

～食生活改善推進員協議会～

『16人の中学生

ヘルスサポーター誕生』



9月29日、10月6日の2日間、食生活改善推進員協議会波野支部主催の「ヘルスサポート」を21事業」を、波野中学校3年生を対象に行いました。ヘルスサポーターとは、自分の身体レベルや生活スタイルに基づいた健康づくりを学び、自らが実践しながら、周囲の人々の健康づくりを些細なことでもサポートする人のことです。波野支部では毎年中学校に協力いただき、3年生を対象にヘルスサポートターを養成し、今回で4回目の実施となります。今年は、学校の総合的な学習の時間に、「生活習慣病」「洋食」と和食「ダイエット」の3つのテーマを設け、生徒さんたちに、暮らし、調べたことを少しでも身近な生活に結び付けてもらえれば、食改のメンバーがアドバイス

イスを行いました。中学生の発表のすばらしさに驚きを感じつつ、人生の先輩として、食と健康のリーダーとして、次世代を担う子供たちの健康を願つてコメントを行いました。

2日目は、波野の食材をたっぷり使った、素朴な田舎料理「いなり寿司」「そばの実入り豚汁」「キャベツのゆかり和え」「トマトゼリー」作りに挑戦。ごぼうのささがきができるか?と心配しましたが、とても上手でした。味も満点のようで、きれいで食べていました。卒業後は自炊する子どもさんもいるかもしれません。今回の経験をきっかけに、家庭でも一緒に食事作りに取り組むなど、食について話し合つていただけたらと思います。