

のはなの会 会員2千人突破



▶ 7/9のメニューは、ポトフ、豚肉とキャベツの卵とじ、カボチャの煮つけ、ニンジンのもんたいこ和え、ひじきごはん、漬物

地域づくり活動を行う女性たちの発想から始まった、食事処「のはな」（のはなの会：甲斐小百合さん、森下幸美さんほか）。ここに食べに来る会員数が開業から16年で2千人を突破しました。「のはなの会」は金曜日（正午から3時）のみ営業。会の皆さんが阿蘇の食材で作った料理を500円で振る舞っています。なぜ会員制かというと、地域奉仕にと支払った500円のうち一部を社会福祉協議会に寄付しているため。

「のはな」に来ると、品数豊富な手料理とほっとできる空間が待っており、素敵なランチタイムが過ごせます。場所は、門前町通り手前です。

おにぎり作って米の美味しさ実感！



阿蘇の米のおいしさを子どもたちに知ってもらおうと、公民館内牧分館（高宮晴夫館長）主催、食生活改善推進員協議会、区長会協賛の「親子で学ぶ食育実習講座」が7月11日、農村環境改善センターで開催されました。15組の親子が参加し、食事の大切さの指導を受けながら、塩味だけのおにぎりや昔懐かしい『じり焼きだご』作りに挑戦しました。子どもたちの「白いご飯おいしい！」との感想に「ご飯のおいしさを知り阿蘇の良さも再確認できた。こうして親子や地域の人たちがふれあう時間が大切」と高宮館長。第2回目の『かかしづくり』も開催予定です。

60回目を迎える 社会を明るくする運動



▲阿蘇市役所で行われた啓発活動「出発式」の様子

「社会を明るくする運動」は犯罪や非行の防止と罪を犯した人たちの更正について理解を求め、犯罪のない明るい社会を築こうとする全国的な運動で、今年で60回目を迎えます。

阿蘇市でも産山村と合同で7月5日、阿蘇中部地区実施委員会（委員長山部謙一郎氏）を組織し、「犯罪・非行の防止と更正の援助のため、地域住民の理解と参加を求める」を重点目標に掲げ、市民への啓発活動を行いました。

カサ広げる時間 わずか3時間のキノコ



赤仁田の渡邊強さんの竹林に「キヌガサタケ」が生え、1年に2度（梅雨と秋）、2～3時間しかカサが開かない瞬間を撮影できました。マツタケをきのこの王様というならキヌガサタケは女王様ともいべき華麗なきのこで、まさに白いドレスで着飾った森の妖精という形容がぴったりです。直径3～5cm。早朝、裂開を始め2～3時間で伸長が終わり、半日ほどで萎縮して倒れます。中国では、高級食材として重用されています。