阿蘇市公民館の分館活動紹介

地域特性を活かした市内12の分館活動をご紹介します。地域の活動に積極的に参加しましょう！

10 碧水分館

嶋村征司 分館長
佐藤和好 主事

KOJO　YAKUINBARU　HEKISUI　OTOHIME　ASONISHI　MIYAJI　OGAISHITOBU　NAKADORI　YAMADA　SAKANASHI　NAMINO　UCHINOMAKI

碧水分館は阿蘇駅を中心として、東西に位置する9行政区で構成されています。昨年9月に認定された「阿蘇グローバルジオパーク」の正面玄関口として、県内はもとより諸外国からの観光客も年ごとに増え、人の姿も流れも変化に富んだ地区でもあります。

そのような中で碧水分館は、9行政区の区長の支援を得ながら「活力ある地域づくり」を目指し日々頑張っています。

文化部のホタルの里作り活動をはじめとして、青少年健全育成部では阿蘇小学校の協力を得ながら、昔遊びや花植栽、地域と子どもたちとの交流を深めることを目的にグラウンドゴルフ入門講座を開設しました。また、女性部では料理教室が好評で、出来上がりをお年寄りの方に食べていただき大変喜ばれています。体育部ではミニバレーボール大会や校区ゴルフ大会と、大きなイベントを毎年開催し、地域の親睦とコミュニケーションづくりに大きく貢献しています。なかでも昨年暮れに行われた市の校区対抗駅伝大会では、悲願であった初優勝の栄冠を勝ち得ることができ、公民館活動の新たな1ページになりました。

これからも碧水分館は「活力ある地域づくり」に向かって目標を高く掲げ、「健康が一番！元気が一番！（市長の喝）」をモットーに頑張ります。

1

2

3

1 女性部による料理教室のようす。
2 子どもたちとの交流を交えたグラウンドゴルフ入門講座のようす。
3 ホタルの幼虫の放流のようす。碧水ホタルの里での観賞ツアーは、今や定番イベントとして好評を得ています。

地産地消 Cooking!

食生活改善推進員協議会

から芋包みだご汁

材　料（4人分）

●**米粉** 40グラム　●**小麦粉** 80グラム　●**水** 適量　●**から芋** 280グラム
●**ニンジン** 40グラム　●**ダイコン** 80グラム　●**ゴボウ** 40グラム
●**干シイタケ** 2枚　●**油揚げ** 20グラム　●**サトイモ** 40グラム
●**イモガラ** 8グラム　●**コマツナ** 20グラム　●**煮干し** 16グラム
●**だし汁** 6カップ　●**味噌** 64グラム

作り方

❶米粉と小麦粉を合わせる。水を少しずつ加えながら耳たぶくらいの硬さにこね、しばらく寝かせておく。
❷ニンジン、ダイコンはいちょう切りにする。ゴボウはささがきにする。干シイタケは水で戻し4つ割にする。（戻し汁はだしとして使う）油揚げはさっと熱湯をかけて油抜きをして小さく切る。
❸里芋は皮をむきいちょう切りに、イモガラは水で戻し小口切りにする。コマツナは小口切りにする。
❹鍋にだし汁を入れて❷を加え煮る。柔らかくなったら分量の半分の味噌をとき、サトイモとイモガラを加える。
❺サトイモが柔らかくなったら❶のだんごを一口大にしてのばして2センチ角に切ってから芋を包み入れる。
❻だんごが煮えたら残りの味噌を溶き、コマツナを散らす。

昔なつかしのから芋包みのだご汁です。おいしくいただけます。
ぜひ作ってみてください。

問一の宮保健センター　☎22-5088

成瀬 智（さとし）さん（24歳）　住所：西湯浦
職業：畜産業

特技 野球

好きな女性のタイプ 明るい人

阿蘇の好きなところ 雄大な自然

仕事の内容 飼養管理、牧草収穫

仕事で日頃から心がけていること 愛情、観察

やりがいを感じること 自分が種付けをして無事に産まれ、セリで高値がついたときに、やりがいを感じます。

フレッシュマン

阿蘇市で働く元気なフレッシュマンを募集しています！自薦他薦は問いません。
[対象] ①阿蘇市民 ②阿蘇市内で働く人 ③仕事を始めて5年以内 ④30歳未満の男女
[問い合わせ] 総務課秘書広報係 ☎22-3111　（メール）pr@city.aso.lg.jp