



## 工夫を凝らした 創作じゃがいも料理



8月4日、農家レストラン西野で、じゃがワングランプリ2014が開催され、市内外から、じゃがいも料理24品目が出品されました。



参加者の投票でグランプリに選ばれたのは、近藤慎一郎さん(休暇村大久野島)作のじゃがいもを麵に見立てた「ジャガイモ素麵『シャキーン』」でした。休暇村大久野島は初めてのグランプリ獲得です。グランプリの賞品は、じゃがいも30キログラム。初めての栄冠に、重たいはずの賞品を高く掲げ、喜びを表しました。

出品された料理は、どれも工夫されたものばかりで、参加者は、メイン料理からデザートまで様々なじゃがいもの創作料理を味わいました。

## 誓い新たに 平和な世界を



8月8日、市民館で、竹原市戦没者・戦災死者追悼式並びに平和祈念式典が開催されました。追悼式では、参列者全員による黙祷の後、実行委員会委員長の吉田市長が、「戦争の悲惨さを風化させることなく、次の世代に語り継ぎ、平和の確立に尽力する。」と誓いました。

また、広島県遺族会の平田修己会長(竹原市遺族連合会 竹鶴壽夫会長代読)は、「終戦から69年が経ち、戦争を知らない世代が増えてきている中で、戦争の悲惨さを風化させることなく、未来に継承していかねければならない。」



と追悼の辞を述べました。参列者は、戦死された人々のご冥福を祈り、献花台に花を供えました。平和祈念行事では、忠海中学校3年の梨和圭さんと、同校2年の浅田観音さんが、誓いの言葉を発表しました。

「人類の過ちを絶対に忘れない。平和な社会の実現に向けて、学習し、考え、戦争をなくすための行動をしていく。」と、力強く誓いの言葉を述べました。

その後、「ゴールさざなみ」のみなさんによる美しい歌声が会場に響き渡り、戦争の悲惨さ、平和の大切さを改めて感じる事ができた1日となりました。

## 手作りいかだで白熱レース! ～北部小学校5年生が公民館で体験活動～



8月25日～28日、東野・荘野公民館、仁賀小学校などで、東野・荘野・仁賀小学校の5年生39人による3泊4日の宿泊体験活動が行われました。25日は、東野公民館で、ペットボトルを使った「いかだ」作りと、「いかだ」レースが行われました。いかだ作りで培ったチームワークで挑んだレースでは、2人ずついかだに乗り、リレー形式でプールを往復しました。仁賀小学校の入道勇海くんは、「速く漕げて良かったです。」と、楽しそうに話してくれました。体験活動には、地域のみなさんも参加され、桜井睦江さん(東野町)は、「子ども達と一生懸命作って楽しかったわあ。」

また、26日には荘野地区、27日には仁賀地区で体験活動が行われ、ひと夏の思い出として子ども達の胸に刻まれました。

## 熱く燃えた！ 芸南学童水泳大会

7月26日、大乘小学校で、第58回芸南学童水泳大会が開催され、市内や近隣に住む小学1～6年生153人が参加しました。一生懸命泳ぐ児童の姿に、「がんばれー」という熱い声援がかけられ、参加した児童からは「思ったより早く泳げて嬉しかった」といった声が聞かれました。



## 「やっさ」、權伝馬 本川沿いを彩る

7月26、27日、住吉神社周辺で、住吉まつりが開催され、法被や浴衣に身を包んだ多くの人々で賑わいました。

竹原高等学校吹奏楽部のオープニングバンド演奏で始まったステージでは、ヒップホップダンスやうちわ抽選会が行われ、色とりどりの子供提灯で彩られた本川には、權伝馬が繰り出しました。また、毎年恒例の竹原やっさ踊り大会では、忠海高等学校の生徒が初参加。手を大きく上げて、楽しそうに踊るみなさんの姿に、カメラを向ける人々が多く見られるなど、会場は笑顔と熱気に包まれました。

## 心温まる伝統行事 忠海天神夜市

7月26日、忠海駅前一帯で、忠海天神夜市が開催され、地域の女性会や福祉施設、企業などがボランティアで出店する夜店が並びました。祭を締めくくる「輪踊り」では、忠海小唄やどめき踊りが披露され、会場が一体となって盛り上がりました。



## 初めての 陶芸体験！

7月29日・8月19日・20日、中通公民館で、子ども陶芸体験教室が行われました。中通公民館陶芸同好会の大山さんに教わりながら、7月29日に成形し、素焼きした作品に8月19日・20日で絵付けを行いました。これを乾かし、本焼きをすれば完成です。出来あがるのが楽しみです。



## 独特の語りで 印象深く

8月24日、勤労青少年ホームで、「人権のまち竹原」市民研究集会が開催されました。講師の田辺凌鶴さんが自作講演「お掃除ホームレス」を題材に、人と人の繋がり大切さについて講演しました。講演の独特の言い回しに参加者は聞き入っていました。



## 自分で作ると おいしさ倍増！？

8月4日、吉名小学校で、夏休み親子料理教室が開催されました。講師のカゴメ株式会社の管理栄養士藤田直子さんに作り方を教わった後、6班に分かれて、オムライス・峠下牛とアヲハタママレードの甘辛炒め・野菜たっぷりミネストローネ・野菜生活ゼリーを作りました。完成後は待ちに待った食事タイム！親子、友達で協力しながら作った料理をおいしそうに頬張っていました。