

# 集落支援員だより

## 第47号

発行者 東和地域集落支援員  
連絡先 66-2490  
発行日 令和7年2月20日(木)

### 集落支援員との協働事業

## 「ここに住んでいて良かった」と思える魅力ある地域づくり

### 集落のことを自ら考え、自ら取り組むために話し合いの場をもちましょう！

針道地区団体長連絡協議会（会長：佐藤一男）では、1月24日（金）座談会を開催しました。ファシリテーター 事務所Pやん代表 山田美保子さんを招き、みんなが元気になるための話し合いの場を設定。グループに分かれてのお国自慢や大切にしたいことの共有、ワク×2・ドキ×2企画では、6名から「東和中学校創立50周年記念大運動会開催」をおぼあちゃんに手技等を教えてもらう「音楽フェス」若い人が泊まりに来るところ「USJ東北を持つてくる」等と多彩な企画の発表



佐藤会長の挨拶

ここでやってみたい！ワク×2  
ドキ×2企画で盛り上がる  
座談会『5年後も10年後もここで  
楽しく元気に暮らし続けるために』  
針道地区団体長連絡協議会



参加者からは、「夢を語り合う場を設けることでどんどんいい意見が出てくる」「会話・話し合うことが大事と感じました」「今後も継続していくことが大事」等と感想がありました。（取材：引地）

## 自分たちの地域は自分たちで守る 防災講演会 ～戸沢地域振興協議会～

## 移住のお世話をしてくれる人がいた 新規就農者から見た東和地域の魅力 ～太田地区団体長連絡協議会～

1月19日(日)戸沢地域振興協議会（会長：本多芳司）では、戸沢住民センターにおいて「防災講演会」を開催しました。



本多会長の挨拶



講師に福島テレビの気象予報士齋藤恭紀さんを招き、地球温暖化から自然災害が多発しているが、温暖化を食い止めることはできない、いかにして進行を遅らせることが重要であり課題であるとお話がありました。

来場者からは、「非常にわかりやすい説明で理解しやすかった」「防災意識の大切さを感じました」「時にはこうして地域が一丸となって講演等を行うことが大切である」などの感想をいただきました。（取材：竹山）



坂浦 穰さん



新田弦五・久美子夫妻

1月19日(日)太田地区団体長連絡協議会（会長：菅野吉一）では、太田住民センターにおいて地域づくり勉強会・新春懇談会を開催しました。

太田地区に新規就農した新田弦五・久美子夫妻、坂浦穰さんにお話いただきました。

新田夫妻は、「株式会社を立上げ雇用を創出していきたい、農業をすることが幸せ」と喜びと希望に満ち溢れていました。坂浦穰さんは、「農業研修を経てリンゴ栽培に取り組み5年になる、品質も上がってきている」と話していました。

地域で移住者・新規就農者を支援することで、さらに人を呼び込み、地域に活気が創出される地域づくりにつながると感じました。（取材：飯塚）

集落支援員との協働事業

支え合い助け合いの地域づくりは区で顔を合わせる場所から

**食べたり飲んだりする時に  
(むせないための方法) 針道 一区**

1月26日(日)針道一区(区長:中川昭治)では、「ミッキーマウスの会」の参加を得て、「ペロの重要性」と「むせないための方法」「言葉と呼吸の方法」。そのための、「ペロの手入れの仕方」と「うがいの方  
法」について情報交換しました。



参加者からは、「ペロの動きや役割についてわからなかった」などの声がありました。(取材:引地)

**私から始めるゴミ減量!**

ゴミ分別講習会 太田 白髭区



参加者からは、その都度疑問に思っていたことを質問し、迷っていたことがわかって良かった等の感想がありました。

2月7日(金)太田白髭区(区長:武藤一)では、講師のoverの高野桂子さんから、ゲームを交え、ゴミの分別について、わかりやすい説明

なるべくゴミを出さない生活を心がけたいという声も聞かれました。(取材:引地)

東和里山の暮らしを未来につなぐプロジェクト (集落支援員との協働事業)

**16日のまゆだんご**

—針道九区フレンズサロン—



針道九区フレンズサロン(代表:相馬アキ子)では、2月12日(水)「16日のまゆだんご」作りを行いました。会員の土屋次子さんが、うるちと餅米を挽いて粉をつくり、機械で蒸して捏ねること約1時間、みんなで丸めてお湯に潜らせ、きなこをつけてだんごをいただきました。

参加者からは「機械で捏ねるのは始めて」と感想があり、まゆだんごと初物のふきのとうの天ぷらを美味しくいただきました。

(取材:引地)



**きらず炒り**

—杉内仲組たのしい会—

杉内仲組たのしい会(代表:佐藤素子)では、2月10日(月)旬の野菜をいっぱい入れて「きらず炒り」作りを行いました。じっくり具材に味がしみこむまで煮込んでおからを入れて、昆布つゆ、酒、砂糖で味付けして出来上がり!

きらず炒りは各家庭の味があり、

「ばあちゃんが作っていたのを見よう見まねで引き継いでいる」という皆さん。今回は会員の杉内正子さんの作り方で美味しくいただきました。(取材:引地)



**祝い餅**

—北三いきいきサロン—



北三いきいきサロン(代表:紺野ますみ)では、12月22日(金)昔の祝言の時の本膳に出した祝い餅作りを行いました。



祝い餅は、「菜餅、餡子餅、きなこ餅、納豆餅、汁餅」の五種類で、漆塗りの赤い器に入れて出していたということです。

「出来るか心配したが、先輩がいたから出来た」「全員参加で美味しく食べることが出来て良かった」等、賑やかに餅つきを行っていました。(取材:引地)