

子育て王国そらじや



インタビュー
Interview

輝いている人

印象に残る音を届け
聞く人を幸せにしたい

第37回全日本アンサンブルコンテストに出場し、クラリネット四重奏で金賞を受賞したのが本澤姫菜子さん（明誠学院高3年）と槇野晴香さん（同校2年）だ。コンテストでは、他市出身の二人を加えた四人で演奏。個性を生かした音色が一つに重なり、金賞の栄冠に輝いた。「初の全国の舞台で金賞がとれてびっくり。うれしかった」と振り返る本澤さん。槇野さんも「悔いなく演奏できて満足」と笑みを浮かべる。

二人は総社東中吹奏楽部出身。意外にも「吹奏楽をやるうとは思ってたなかった」と声をそろえる。顧問の先生のスカウトや、先輩からの勧誘があり始めたという。何となく始めたが、中学1年のときにクラリネット八重奏で県大会を1位通過し、「吹奏楽って楽しい」と目

覚めた本澤さん。中学2年のとき、アンサンブルのメンバーに選ばれ「自信がなかった」という槇野さん。評価されたことがきっかけで、吹奏楽の魅力にとりつかれた二人。お互いを信頼し、足りない部分を補い合いながら、切磋琢磨している。

「少人数だからごまかせない」と、アンサンブルの難しさであり魅力を話す。自分の音に満足できず、アンサンブルに陥っては乗り越えるを、何度も繰り返すとも。

今後は、「音大に進学、ドイツ留学を経験し、オーケストラに入りたい」と本澤さん。「これからも音楽に携わっていききたい」と槇野さん。それぞれの夢は膨らむ。「印象に残る音を届け、聞く人を幸せにしたい」と音に込める思いを語る二人。理想の自分の音を追求し、クラリネットを吹き続ける。

本澤 姫菜子 さん（三須）
槇野 晴香 さん（総社）

全日本アンサンブルコンテストで金賞を受賞した



山手幼稚園の預かり保育。人口増加地域のため、市内で最も利用者が多く、20人を超える園児が利用する。午後3時ごろにはみんなが楽しみにしているおやつ時間となる

「預かり保育」は、保護者の子育てを支援するため、希望のあった在園児を預かり、幼稚園の教育時間の終了後に、引き続き行う教育活動です。現在、市内の5園で行われています。

- ◆実施園 総社幼稚園、井尻野幼稚園、総社北幼稚園、常盤幼稚園、山手幼稚園
- ◆定員 各園20人（10人に満たない場合、実施しないことがあります）



常盤幼稚園の預かり保育。毎週金曜日は、外で自分の上履きを洗っている。家庭でできるお手伝いが習慣になる

- ◆対象 実施園に在籍する園児のうち、預かり保育を希望する4歳児と5歳児
- ◆条件 保護者が家事以外で就労している場合。または、保護者や家族が定期的な通院・看護・介護などを行っている場合
- ◆時間 幼稚園の教育時間終了後から午後5時まで（幼稚園の教育終了時間は、弁当のない日が午前11時45分ごろ、弁当のある日は午後2時ごろ）。なお、土曜日、夏・冬・春の長期休業中は実施していません ※預かり保育の園児は、毎日弁当が必要となります。

- ◆利用料 【通年】月額 6000円 ※おやつ代が別途必要です。 【一時】弁当のある日 1日400円 弁当のない日 1日800円
- ◆申込方法 実施園に直接申し込む
- ◆問い合わせ 学校教育課（☎ 8358）



- ◆材料（4人分）
 - コッペパン…4個 ●水煮インゲン豆…40g
 - 豚ひき肉…140g ●ニンジン…1/4本 ●タマネギ…1/2個
 - 塩…少々 ●こしょう…少々 ●サラダ油…小さじ1
 - パン粉…小さじ2 ●マスタード…小さじ1
 - 調味料…砂糖=小さじ1、トマトケチャップ=大さじ3、デミグラスソース=小さじ4、コンソメ=1個、ウスターソース=小さじ2、赤ワイン=小さじ1
- ◆作り方
 - ①水煮インゲン豆は、さっと洗う。調味料はまぜておく。
 - ②ニンジン、タマネギはみじん切りにする。
 - ③フライパンにサラダ油をしき、豚ひき肉、塩、こしょうを入れて炒める。
 - ④③に、ニンジン、タマネギを入れて、タマネギが透きとおるまで炒める。
 - ⑤調味料を入れて、味をつける。
 - ⑥⑤にインゲン豆、パン粉、マスタードを入れて仕上げる。
 - ⑦できた具材を切り込みを入れたコッペパンに挟む。
- ◆その他の献立 牛乳 コンソメスープ セタゼリー