

# 子育て王国そらじや



インタビュー  
Interview

輝いている人

多くの人とのつながりで  
良い和音を奏でたい

成人記念式で企画や準備、運営を行う成人記念式実行委員会の委員長を務めるのが小野大地さんだ。

知人に勧誘され実行委員になったという小野さん。委員長への立候補者がなく決まりそうもない雰囲気の中、「それならやってみよう」と自ら名乗り出た。

式のテーマは「和音」。人との関わりを和音になぞらえた。社会に出ると幅広い世代の人とつながりができると、「人のつながりを大切に、良い和音を奏でたい」と、テーマに込めた思いを語る。

「使っても形の残るものに」。記念品は、テーマをイメージし、五線紙に音符に見立てた子どもやお年寄りの笑顔が並ぶデザインのコカドにした。

式典の2部では、中学時代の恩師からのビデオレターや合唱団「こぶ」のステ

ージを企画。「みんなで盛り上がったほしい」と話してくれた。最も注目してほしい企画のビデオレターは、小野さん自ら製作を担当した。恩師への連絡調整や撮影に奔走。苦労もあるが、「先生と再会できてうれしい」と笑顔を見せる。「おまえが委員長なの」と驚かれ、「いたずらばかりしていた昔の自分を思い出す」とも。

「将来の夢は体育教師」。中学生のときの担任教諭に憧れ、夢を追い続けている。「親身になって相談に乗ってくれた。とても面白い先生」と、当時の記憶と自身の将来像を重ね合わせる。

「自分は周りの人に恵まれています」と、感謝の気持ちを表す小野さん。「どんなに嫌なことでも面白く考え、楽しめる人になりたい」と、成人としての決意を語ってくれた。

小野 大地さん (門田)

今年の成人記念式実行委員会委員長を務める

このコーナーでは、輝いている人を募集しています。あなたの周りにキラッと輝いている人がいたら、広報そうじゃ編集室(企画課)までご一報ください。自薦・他薦は問いません。



12月2日に行われた子育てサロン「ぐりとぐら」。子育て中の仲間が集まり、自由に、和気あいあいと楽しんで過ごす。初めて参加する親子もすぐ溶け込める明るいサロン

子育てサロンは、「子どもの遊び場がほしい」「子育ての仲間がほしい」とき、気軽に利用できるふれあいの場です。

- 対象は？  
原則、未就学児とその保護者(妊婦対象)・きょうだい
- 利用料は？  
無料。ただし、活動内容により、100円～300円程度の参加費が必要なサロンもあります。
- 誰がしているの？  
子育てボランティアや民生児童委員、福祉委員などが中心に活動しています。



12月13日に行われた「障がいのある子どもの子育てサロン『キラキラ』」。障がいのある子どもとその家族が楽しくいきいきと過ごせる場所となっている

## ●いつ、どこでしているの？

サロン名	場所	開催日・時間
なかよし	中央公民館 総社北分館	毎月第2火曜日 10:00～12:00
わくわく	総社ふれあい センター	毎月第1・3木曜日 10:00～12:00
ぐりとぐら	東部親子 ふれあいプラザ	毎月第1・3火曜日 10:00～11:30
クローバー カフェ	山手ふれあい センター	毎月第1木曜日 10:00～12:00
おひさま	昭和親子 ふれあいプラザ	不定期開催 10:00～11:30
清音軽部あわせ会 子育てサロン	清音 福祉センター	不定期開催
障がいのある子ども の子育てサロン 「いちごの会」	清音 福祉センター	不定期開催
障がいのある子ども の子育てサロン 「キラキラ」	総合福祉 センター	毎月第1土曜日 10:00～11:30
ほっとスペース こじかのパンピ	コープ総社東 2階会議室	毎月第1水曜日 13:30～15:00
すまいる えんじえる	中央公民館 総社分館	毎月第1・4土曜日 10:00～12:00
わんぱく スペース	山手ふれあい センター	不定期開催

●問い合わせ 総社市社会福祉協議会  
(☎08555)



## アミ大根



- 材料(4人分)
- ちくわ…80g ●サトイモ…80g ●大根…300g
  - ニンジン…60g ●サヤインゲン…40g ●アミエビ…60g
  - こんにやく…80g ●だし汁…500ml
  - 調味料…砂糖=大さじ1、しょう油=小さじ2、みりん=小さじ1

## ●作り方

- ①ちくわは約5mm厚さの半月切り、サトイモと大根は約1cm厚さの半月切り、ニンジンはいちょう切り、サヤインゲンはゆで斜めうす切りにする。
- ②アミエビは、ざるに入れて水できれいに洗い、水気を切る。
- ③こんにやくは一口大にし、さつとゆでて、あく抜きをしておく。
- ④鍋にだし汁と大根を入れて火にかける。大根が軟らかくなったら、サトイモを入れ、火が通るまで弱火で煮る。
- ⑤④にちくわ、ニンジン、アミエビ、こんにやく、調味料を入れ、落としぶたをして、弱火で味がしみ込むまで煮る。
- ⑥最後にサヤインゲンを加え、さつと混ぜる。

その他の献立 ごはん、牛乳、つくね、たくあんあえ

