

総社の魅力を伝える「人」を育てる



①井山宝福寺三重塔をバックに記念撮影 ②佐藤洋一郎さんによる講義「稲作文化と赤米」 ③影社中が演じる備中神楽「吉備津」を鑑賞 ④井山宝福寺で座禅体験 ⑤守安収さんによる講義「雪舟さん」 ⑥砂川公園で作った古代食

総社観光ナビゲーター 延べ **188人**

総社の観光とその魅力を学ぶ「総社観光大学」が、10月19日から21日まで開催されました。7回目となった今回は25人が受講し、多種多様なプログラムで総社の歴史や文化を体感。総社の魅力を全国に伝える「総社観光ナビゲーター」に任命されました。

講義は、「古代吉備のRoman学」をテーマに、民俗学者の神崎宣武さんがプロデュース。古代吉備や雪舟、稲作文化と赤米といったテーマの座学に加え、座禅や備中神楽「吉備津」の鑑賞、古代食づくりなどの体験が盛り込まれました。受講生は古代の吉備や画聖雪舟に思いをはせながら充実した3日間を過ごしていました。

滝沢弘子さん（東京都）は、「総社の歴史的遺産に触れた感動を周囲に語り、足を運んでもらいたい」と、佐藤聡子さん（岡山市）は「学び、知り得たことを語り継ぐことから始める。総社の素

総社観光大学コーディネーター
神崎宣武さん

1人でも多くの人が正確に情報を伝えて、1人でも多くの人がまた訪れてくれるようにする。これが観光大学の意義。総社がもつ古代の史跡の物語性に何を足して語るかを考えていく必要がある。

晴らしさを共有できる輪を広げたい」と観光ナビゲーターとしての抱負を語りました。

観光人材を育成する総社観光大学。巣立った観光ナビゲーターが発信する総社の魅力が全国へ伝わり、総社を訪れる観光客が増えていくことを期待しています。

★★★★ 野菜たっぷり
3つ星 ヘルシーメニュー

定価 2350 円(税込み)
 エネルギー 699kcal
 たんぱく質 59.4g
 脂質 23.8g
 炭水化物 56.1g
 塩分 4.9g
 ※鍋の汁を残した場合



こきん
古今寿司
 場所 中央一丁目 4-106
 電話 94-8927
 営業 11:30 ~ 14:00
 17:30 ~ 22:30
 定休日 日、第3月曜日

おしながき
 季節の前菜、旬の造り三種盛、地物野菜と鶏団子鍋、地物野菜とエビのかき揚げ、総社の根菜と瀬戸内の魚介のばら寿司、瀬戸内魚のあらすまし汁
 ※前日までに要予約

第2弾 そうじゃ！ヘルシーメニュー認定「第5号」

岡山地産地消御膳（古今寿司）

◆**こだわり**
郷土料理「ばら寿司」が楽しめる、地元の新鮮な野菜や食材をふんだんに使用したちよつとぜいたくなメニュー。添加物を使わないようにこだわっています。

◆**ヘルシーポイント**
1日にとりたい野菜量（350g）の4割に相当する、140gの野菜が入っています。

ヘルシーメニュー応募先・問い合わせ 健康医療課健康増進係（☎②8259）

小児医療費無償化制度の危機

小児医療費が、制度の見直し検討ラインである約2億5800万円を大きく上回った昨年度同様、高額で推移しています。風邪やインフルエンザなどが流行する冬期は、医療機関の受診が増えて医療費も高額になる傾向があり、このままでは今年度の小児医療費も制度の見直し検討ラインを上回ってしまいます。「病気になる前の予防」を心掛けることで、健康維持に努めましょう。

問い合わせ こども課子育て支援係（☎②8268）

「いつもと違う」に気付こう **子どもを見る力**

子どもの平常時の状態が一番よく分かるのは、身近にいる保護者です。熱があってもいつもと同じ様子で遊んでいた、食欲もあるようなら、自宅で安静にして経過をみることもできます。

ただし、症状には個人差があります。悪化するようであれば、かかりつけ医を受診してください。

判断に困ったら 小児救急電話相談 #8000（☎086-801-0018）
 こどもの救急 <http://kodomo-qq.jp/>

