

うなみの里創生プロジェクトの福祉・生活部会が中心となり、講演会を開催しました。講師は飯南町にお住まいの澤田定成氏で、『地域共助で生活支援』と題し、お話をいただきました。飯南町谷地区は戸数も80戸余りで宇波地区と同じような環境にあるところ。また、自治会輸送の先進地で、宇波の自治会輸送のモデルとなった地区でもあります。人口は少ないながらも、知恵をしぼり日々楽しみながら活動しておられる澤田さんのお話により40名余りの参加者が耳を傾けました。



～参加者の感想～

人口は宇波地区とほとんど変わらないのに、子供や若い世代の人口が多くてビックリしました。そこが宇波と大きく違う所だと思いました。

後継者作りが課題といわれましたが、どこも同じような悩みをかかえているのですね。

資金のやりくりなど参考になる話がたくさん聞けました。ありがとうございました。



講師
澤田定成氏
(飯南町谷自治
振興会事務局)



2018/11/25

ご厚志を頂戴いたしました
岩田正人様(宮下)
故岩田清子様
ありがとうございました

宇波交流センターだより



ささえ愛
まめに楽しく集う里
うなみ

平成30年12月18日発行(No.201809)〈編集・発行〉宇波交流センター
〒692-0622 安来市広瀬町宇波482-2TEL(兼fax):0854-36-0852
Mail:unami.cs@city.yasugi.shimane.jp

宇波の名所へ行ってみよう！(11/20)

11月20日(火)に「うなみの里創生プロジェクト」主催の滝奥雲見場の景勝地である「大滝・小滝と弘法の滝」の見学ツアーを行いました。当日の朝は厚い雲に覆われ、天候が多少心配されましたが集合時間の10時になると空も明るくなり、16名の参加者が交流センターに揃い、午前中の見学予定地である「大滝・小滝」に向けて出発しました。

水源ダムの広場に到着し、車から降りてここからいよいよ目的地まで約1kmの道のりの歩行開始です。左手に溪谷のせせらぎを眺め、妙心寺の広大な造林地の中を歩くこと50分。右手に12mの雄大な大滝、左手に8mの小滝に到着です。紅葉に彩られた滝は絶景でした。しばし休憩したのち、滝を後にして復路引き返し、昼食場所である高柴さん宅に到着です。庭先をお借りしシートを敷き、女性参加者の方に作ってもらったおにぎりや豚汁で昼食です。向山の稜線を眺めながら美味しくいただきました。そして高柴さんからごちそうを提供して頂きました。高柴さんありがとうございました。

午後は中の谷の奥にある「弘法の滝」に向かいました。中の谷尻から徒歩約30分。左手に伝説の「弘法の滝」に着きました。この滝も見事な滝でした。滝下の川辺に目をやるとヤマメかなハエかな。魚が泳いでいるのにびっくりしました。滝と魚に別れを告げ帰路につきました。そして14時50分、心地よい疲労感と共に全員無事に交流センターに帰着しました。

このツアーに参加していただいた方、準備していただいた方、協力していただいた方、ステキな1日をありがとうございました。うなみの里創生プロジェクト 自然・環境部会



大滝



弘法の滝



鏡箱岩



2018/11/20

～参加者の感想～

はじめて行きました。登る途中には、昔炭焼きをした窯の跡が何ヶ所もあり、こんな山の上で炭焼きなんて、昔の人は大変だったんだろうな、と思いました。このような機会をいただきありがとうございました。

紅葉の山を楽しく登ることができました。ありがとうございました。みんなで外で食べるお昼ごはんはとっても美味しかったです。

ドクター中西 元気クリニック

在宅医療、内科、循環器内科
小児科、泌尿器科

Dr.中西敏雄
広瀬町布部758
TEL:36-0009

診察時間

午前8時～12時、午後4時～6時

平成31年1月の開院日

1月12日(土)、13日(日)、14日(月)
1月25日(金)、26日(土)、27日(日)、28日(月)

(11日金曜日は学会のため休診にさせていただきます。ご注意ください。)

泌尿器科は4月に診察予定です(診察日は電話でお問い合わせください)

車がないと交通の便が悪いですが、往診もしますので、気楽に電話ください。



冬の寒さ

1月になるといよいよ寒波の到来ですね。朝起きたときや、夜風呂に入った後など、寒暖の差が大きいと、心臓や脳の血管が詰まったりします。暖かくして過ごして下さい。

インフルエンザ

冬になるとインフルエンザが流行ってきます。高熱がでたり、節々が痛い風邪は、インフルエンザの可能性もあります。検査してインフルエンザなら良い薬があります。インフルエンザかも、と思われたら、来院して下さい。

包丁の研ぎ方と魚のさばき方教室(11/26)

包丁のとぎ方と魚のさばき方教室を開催しました。できあがった料理は、高齢者の方に食べていただきました。プロの調理人が作られた料理はとっても美味しく、参考になることがたくさんありました。高齢者の方にも大好評でした。



魚のさばき方の講師は、宮下出身の岩田光明さん。松江市伊勢宮町に明島という料理店を構える店主です。地域のためになるのなら・・・とお忙しい中、お店の若い従業員さんと来て下さいました。見事な包丁さばきは、圧巻でした。



包丁の研ぎ方講師は、大迫好治さん。教わった後は いざ実践！！



プロが作られた美味しい料理に参加者全員で舌鼓をうちました。



めざせ！宇波の特産品！

ゆずジャム作り(12/4)

宇波の特産品をめざして、ゆずやブルーベリージャムの商品開発に取り組んでいます。夏にはブルーベリージャムを作り、井ヶ谷入口の休耕地にブルーベリーの苗木を植えました。

そして、12/4には講師先生をお迎えし、ゆずジャム作りをしました。前日から準備をし、当日は小学校の給食で使用していた回転鍋でたくさんのゆずジャムを作りました。できたジャムを試食にパンにぬっていただき、意見交換などもできました。

宇波の特産品に定着していけばいいなあ～と思います。



講師は、島根大学専門職員の武田久男先生。奥様とお友達と来て下さいました。

お話が上手でとても楽しい先生でした。時間があっという間に過ぎていきました。



苗木の定植



前日の準備が大変でした



ラベルをはって完成！



11/30には十神交流センターから13名の方が来られ、ゆずジャムを加藤さん指導のもと作られました。
～参加者の感想～
宇波にきたのは初めてでした。とても楽しくジャムを作ることが出来ました。

ゆずジャムが美味しくてパンによくあいました。

