



▲発表者が観客の前を歩きます。

手づくり鎧かぶと、完成でござる

今年9月に開催する「戦国尼子フェスティバル」に向け、市では昨年5月から手づくり鎧かぶとづくりの教室を開催してきました。この教室参加者による発表会を2月24日、広瀬中央交流センターで開催しました。教室参加者で完成した32人中、18人が発表会に参加。オリジナル装飾の鎧かぶとを身にまとい、観客に次々と披露しました。

お孫さん用に製作した佐伯勇さん（南城谷町）は「ペンキでの色塗りが難しく、5～6回は塗り直しました。かぶとの飾りには特にこだわりました」と話し、孫の佐伯怜くん（5年生）は「今日初めて着てみました。紙製なので軽く、とてもきれいです」と気に入った様子でした。



住民の意見を反映した 地域ビジョン等を発表

交流センターを核にした地域づくりを進めるため、市は「がんばる地域おこし支援事業」を進めています。この成果を発表する「協働の地域づくりフォーラム」を2月18日、総合文化ホールで開催しました。



まちの話題や出来事をご紹介します



1月下旬から安来平野や中海沿岸で9羽のマナヅルが確認されています。灰色の羽や目の周りが赤いのが特徴で、優雅な姿を見せてくれています。

今月の一枚



◀下山佐交流センターの発表を熱心に聞き入る参加者の皆さん。

このうち、「地域ビジョン」作成に取り組んだ下山佐交流センターの足立主事は「運動会や盆おどりなどの機会を通じて多くの意見を反映し、地域の課題について住民との共有化を図った」と報告。16の将来像を元に4本柱からなるビジョン「だれんもでやって未来や下山佐」達成のため、「今後は具体的な事業を話し合っていく」と今後の計画や抱負が示されました。

フォーラムでは島根大学毎熊浩一准教授による「たかが協働 されど協働」と題した講演も行われました。



◀ グラスを引き抜くと鮮やかな色彩のサラダが広がりました。

やすぎのいちごを懐石とランチに

収穫の最盛期を迎えた“安来産いちご”を食材にした、いちご懐石といちごランチが2月15日、割烹「季節料理定九郎」で披露されました。

テーブルには、いちごのペーストを合わせたピンク色のいちご鍋や、ドレッシングにイチゴを使ったいちごサラダなど色鮮やかな10品が並びました。

懐石を食べた新十神町の江田美和さんは「どの料理もイチゴの酸味と甘みのバランスがとれており、とてもおいしい」と感激して話していました。

※懐石料理は4482円、ランチは1620円。3日前までに予約が必要。(5月5日まで)

安来産しいたけを知って

シイタケの原木の種駒を植菌する体験学習が2月22日、比田小学校で行われました。

体験には全児童36人が参加。児童らは、しいたけ栽培の説明を受けた後、ドリルなどで穴が開けられた原木のクヌギ150本に、木づちを使って力強く菌を埋め込みました。この日、植菌したシイタケは、来年秋頃から収穫される予定です。

1年生の上廻梅衣さんは「(シイタケが収穫できる)3年生の給食が待ち遠しい」と話していました。

市では県、JAしまねなどと連携し、シイタケの生産向上・消費拡大に取り組んでいます。



勇壮な音色響く 和太鼓まつり

市内で活動する和太鼓グループなどが一堂に集ったやすぎ和太鼓まつりが2月25日、安来市総合文化ホールアルテピアで開かれました。

この祭りは、結成25周年を記念して、伯太太鼓が市内の太鼓チームの絆を深め、文化交流の輪を広げようと企画。比田太鼓、飯梨太鼓、尼子太鼓など7団体が出演し、それぞれ個性あふれる力強いステージを披露しました。また、子どもらが太鼓を体験する場面もあり、観客らは地響きのように鳴り響く太鼓の音を楽しんでいました。



◀ 観客を圧倒した伯太太鼓。



▶ 会場でイチゴを選ぶ家族。

完熟イチゴがお出迎え

県内最大のイチゴ生産量を誇る安来のいちごをPRしようと3月3日・4日に、やすぎのいちご祭り2018が道の駅あらエッサで開催されました。

会場では、安来産イチゴの代表的な品種「あきひめ」「紅ほっぺ」「かおり野」の生イチゴや、安来産イチゴを使ったスイーツなどが所狭しと並べられました。来場者は、色や大きさなど商品を見比べながら、次々とカゴに入れていました。

また、布製イチゴをパックに詰め、美しさと速さを競う競技『イチゴ農家のスゴ技に挑戦!』、イチゴの賞品が当たるジャンケン大会などの催しも開かれ、2日間とも多くの人でにぎわっていました。

