



まず、ボランティアセンターの現状・課題について経過説明と基調報告がなされ、続いてボランティアの活用事例報告、意見交換が行われました。同じ行政の組織でも、部署によってはセンターの役割や機能についての認識にズレがあり、十分な活用がされていない現状を知る機会となりました。

議長を務めた内田委員長は、「この交流報告会で、ボランティアセンターの必要性

2月21日、町民ホールで第1回ボランティア交流報告会が開催されました。

ボランティアサポート委員、社会福祉協議会、町の関係課局職員が一室に集まり、今回は主に行政が直接かかわるボランティアを活用した事業について、その実態の把握と問題点、またボランティアセンターの果たすべき役割等について意見交換会をしました。

第1回ボランティア交流報告会を開催しました

らんざんボランティアセンター情報

嵐山町ボランティアセンター 電話：62-11221

No.20



内田ボランティアセンターサポート委員長

をあらためて強く感じた。それに応えるため、センターの存在・機能を町民に知ってもらう、使ってもらうことが重要。次年度以降も、この交流報告会を継続し、今度はボランティアの方々も参加していただき意欲向上につなげたい。ボランティアと行政が一堂に会しお互いの顔を知り、話しやすい関係を築くことが、町のボランティアを支えることとなる」と、まとめました。

嵐山の味メニューが100回を迎えました



平成16年から始まった広報嵐山の栄養コーナー「嵐山の味メニュー」が今回で100回目となりました。

味の会は「嵐山町に昔から伝わる素朴な味を掘り起こし、若い世代へ伝えていこう」という思いから昭和56年5月に「味の会（食生活改善推進連絡協議会）」として発足しました。発足は10数名でしたが、活動が続ける中で、興味のある方が多く集まり、50名以上会員がいた時期もありました。現在では、12名の方々が積極的に活動されています。

なお、嵐山農産物直売所では、味の会のレシピを設置しています。

過去の活動紹介

- ・一人暮らしの老人世帯に対する給食サービス
- ・母と子の料理教室
- ・地域の集会所で地区の方と一緒に料理をする地区懇談会
- ・小・中学生へ「郷土の味」の調理実習指導



レシピ集は時代とともにリニューアルされました(現在第3号)

今までの活動を振り返って…

私たち味の会は発足して今年で39年目を迎えることができました。生きていく上で一番大切な「食生活」は命の糧であるという思いで活動してきました。長い歴史の中で培われたふるさとの味はこれからも伝えていきたい文化だと思います。健康づくりのために郷土食をアレンジして次世代に伝えていきたいと思っています。

地元の中学校で手打ちうどん、おだんご、たんさんまんじゅう作り等の指導を行っています。

味の会 会長 安藤たつ子

問合せ 健康いきいき課 健康管理担当 ☎62-0716



春の香りを楽しみながら作っています



よもぎ餅を皆さんで食べました

味の会地区懇談会で「よもぎ餅」を作りました

3月14日にふれあい交流センターにおいて「味の会地区懇談会」を開催しました。

地元で摘んだよもぎを茹でて、すり鉢でするところから作りました。味の会のほか13人が参加し、交流を楽しんでいました。



栄養コーナー ～嵐山の味メニュー100～ かてめし



かてめしとは米が貴重だった頃、かさを増すことを目的に雑穀や野菜、芋などを加えたまぜごはんのことで、米に加える食品を「かて」と呼びました。県の郷土料理として、季節や地域によって「かて」の内容は変わっても受け継がれてきた伝統料理です。具材は、その季節時々の野菜を使って、家庭の味をお試ください。今の時期なら、ごはんの上にのらぼう菜など茹でた青菜を飾るのもよいでしょう。

<1人分の栄養価>

エネルギー	595kcal	たんぱく質	16.7g	脂質	6.6g
カルシウム	59mg	塩分	2.2g		

<材料>4人分

人参	50g	砂糖	大さじ1強	卵1個	(錦糸卵)
ごぼう	50g	醤油	大さじ2	砂糖	小さじ1
油揚げ	1枚	酒	大さじ1	塩	少々
こんにゃく	50g	塩	小さじ1/2	油	小さじ1/2
茹でたたけのこ	50g	椎茸の戻し汁	120cc		
鶏もも肉	80g				
干し椎茸	小4枚	米	3カップ		
さやいんげん	20g	酢	1/3カップ		
紅生姜	少々	砂糖	大さじ1		
		塩	少々		

<作り方>

- ①干し椎茸は水に戻しておく。油揚げは油抜きをし、細かく切り、こんにゃくも下茹でをし、小さく切っておく。
- ②人参、ごぼう、たけのこ、鶏もも肉、干し椎茸は食べやすい大きさに切り、油揚げとこんにゃくも加え、①の戻し汁と調味料で汁気がなくなるまで煮る。
- ③卵は砂糖、塩を加えて薄く焼き、錦糸卵を作っておく。
- ④ごはんは、やや硬めに炊き、③の調味料は合わせて火にかけ、合わせ酢を作っておく。
- ⑤炊きあがったごはんに合わせて酢を入れ、ごはんを切るように混ぜる。
- ⑥②で味をつけた具材を④のごはんには混ぜ合わせる。
- ⑦茹でて細切りにしたさやいんげんと③の錦糸卵、紅生姜をかてめしの上に飾る。

(協力：味の会)



pieace
(ピース)
通信
vol.1

新学期がスタートします！

4月6日のさくらまつりはPieace活動休止後

初のステージになります！久しぶりのステージす

ごく楽しみです☆そして夜には花火のアナウンスもあります。ぜひ、見に来てください！新生Pieaceの応援もよろしくお願いします。

Pieaceプロジェクト



地元商店で楽しくお買物♪

らんざん

【取扱商品】

- ・肉
- ・魚
- ・野菜
- ・パン
- ・和菓子
- ・豆腐
- ・たまご
- ・プリン
- ・ヨーグルト
- ・ジュース 等

朝市 毎月第3日曜日

4月21日(日)朝9時～【雨天決行】

開催場所：嵐山町ふれあい交流センター駐車場(嵐山町菅谷445-1)

問 合 せ：嵐山町商工会 ☎62-2895

抽選会を
毎月開催!!

