まちのわだい

日々好日

災害時の生活関連物資の供給を約束

五月十日、伯耆町はコカ・コーラウエストジャパン株式会社と「災害時における生活関連物資の調達に関する協定」を締結しました。

この協定は、地震や水害など大規模な災害が発生し、または、発生するおそれがあるときに、町がコカ・コーラウエストジャパン株式会社に対して生活関連物資（飲料水）の供給を優先的にお願いするものです。これにより、大規模な災害が発生した直後の被災者に対する飲料水の確保・配給等のより迅速な災害応急対策が可能となりました。

▲草場信一山陰支社長（左）とガッチリ握手

日光小学校児童が田植えを体験

五月二十一日、日光小学校の児童が添谷地区の水田で田植えを体験しました。

この農業体験事業は添谷集落が中山間活性化推進事業として昨年から行っているもので、今年も日光小学校の全校児童二十二人が参加し、手植えによる田植えを体験しました。

児童たちは地域の人たちに教えてもらいながら、もち米とコシヒカリ、古代米の赤米と黒米の四品種の苗を一本一本ていねいに植えていきました。

水田に裸足で入った児童たちは、足の裏から伝わる泥の感触に歓声をあげていました。

▲地域の人たちと一緒に田植えをする児童たち

日野病院組合二部診療所開設

六月五日、武田医院二部診療所の診察が始まりました。

昭和三十六年から長年にわたって二部地区の地域医療を支えてきた武田医院二部診療所ですが、このたび武田医院の武田千濤院長が介護老人保健施設あやめの施設長として迎えられるにあたり二部診療所の運営を日野病院組合が引き継ぐことになりました。

診療初日となったこの日、住田町長と日野病院組合の景山管理者（日野町長）の手により真新しい診療所の看板がかけられたほか、診療所のスタッフに辞令がわたされました。

二部診療所は、祝祭日を除き火曜日と木曜日の午後二時から午後四時まで開所されます。

開所時は、医師や看護師など四人態勢で診察や医療が実施されるほか、二部地区の各集落と二部診療所を結ぶ送迎バスが運行されます。

開設日時　毎週火・木曜日（祝祭日は休診となります）

診察時間　午後二時から午後四時まで

診療科目　内科・外科

電話番号　六二―〇三五一（開所時間のみ）

▲二部の医療をお願いします。

第22回大山ペンション村祭りオープンデー開催

六月三日、大山ペンション村（小林）で毎年恒例の大山ペンション村祭りが開催されました。

祭りでは、各ペンションが庭や部屋を公開したほかオリジナルのランチメニューやドリンク等が販売されました。また、三つの大通りでは、オリジナルのケーキやパン、グッズの露店が並び家族連れなどが買い物を楽しんでいました。

広場では、ルーレットの抽選会が行われ、参加者は花の苗やお菓子を獲得していました。

この日は、普段宿泊客しか見ることのできない各ペンションの個性的な内装や美しい庭を観賞できるとあって、終日たくさんの人で賑わいました。

春の山菜を食べる会

六月三日、日光公民館で春の山菜を食べる会が開催され、参加の呼びかけに集まった約六十人の招待客が日光地区で取れた山菜に舌鼓を打ちました。

この催しは、地元の主婦たちが中心となる日光山菜会が、日光地区で取れた山菜を多くの人に味わってもらい、交流や地域活性につなげようと毎年開催されているものです。

この日の料理は、のびるやこしあぶら等の旬の山菜を使ったてんぷら、シオデやうこぎ等の珍しい山菜の和え物・漬物など四十品目で、材料はすべて山菜会のメンバーが自ら山などに出向いて調達したものです。

参加者は、料理の説明に耳を傾けながら珍しい山の幸を満足そうに味わっていました。

日頃の訓練の成果を発揮

六月三日、第三回伯耆町消防操法大会が開催され、町消防団が日頃の訓練の成果を競い合いました。

町消防操法大会は、消防団員のさらなる技術の向上と士気の高揚を図ることを目的に毎年開催されています。競技は、消防自動車を使用したポンプ車操法の部と小型ポンプを使用した小型ポンプ操法の部の二つの部により行われ、消火までの時間や正確な号令などポンプ操作の確実さや機敏さを競い合いました。

参加した消防団員たちは日頃の訓練の成果を発揮しました。

ポンプ車の部

優　勝　第二分団
準優勝　第一分団
第三位　第三分団

小型ポンプの部

優　勝　第六分団Ａ
準優勝　第六分団Ｂ
第三位　第四分団Ａ

二部山菜賞味会

六月七日、二部活性化推進機構　産業振興部会の山菜部会が主催で山菜賞味会が開催され、約四十人の関係者が二部地区で取れた山菜に舌鼓を打ちました。

この会は、山菜部会が将来、二部地区の特産品としての山菜を開発するため、関係者の意見を反映させようと開催されたものです。

山菜部会に所属する会員たちは、この日のために昨年から保存しておいた山菜を利用し、筍、栗などのおこわ、ゆきのした、のびる、山椒の芽などのてんぷら、そのほか煮物、酢の物、おひたし、佃煮など山菜をふんだんに使い、バラエティに富んだ料理を提供しました。

参加者は、日頃口にすることのできない自然が育んだ山の恵に満足げな表情でした。