

清和小が健康教育推進学校の優秀校に。 パワーアップ清和っ子の育成

清和小学校と、家庭・地域が連携して行った食育と保健教育の取り組みが、平成21年度の(財)日本学校保健会「21世紀新しい時代の健康教育推進学校表彰」で優秀校に選ばれました。

この表彰は、現代の学校における様々な健康課題について積極的に取り組んでいる学校を表彰しているもので、平成14年度から行われています。

清和小学校では「豊かな心を持ち、故郷を愛し、健やかな心身を持つ子どもの育成」を学校教育目標に掲げています。

P.T.A.の家庭教育部を中心として学校保健委員会を実施。「朝食の大切さ」というテーマを決めて、夏休みに行う「みどり教室」という健康教室、年間を通じ学年ごとに行う給食の試食会「ふれあい給食」、祖父母と学ぶ「パワフル給食」など、学校・家庭・地域が一体となった取り組みを続けています。

「みどり教室」では、P.T.A.家庭教育部による寸劇で朝食の大切さをわかりやすく教え、栄養士等による具体的な解説も行われました。さらに体を動かすことのおもしろさを実感してもらうためのアクアダンスやキッズ体操、サツマイモを使ったおやつ作りを行い、「健康」と「食」への関心を高めました。

このようにP.T.A.活動が盛んで、地域や関係機関との連携も十分に図られているのが特徴です。子どもと保護者が一緒に理解することで、健康的な生活習慣を育成しようとするすばらしい取り組みで、町や県での事例発表が行われるなど注目されています。



運動会では朝ご飯の重要性を訴えたダンスを披露

学校版環境ISOコンクールで特別賞 蘇陽中学校

県教育委員会が主催するこの学校版ISOコンクール。蘇陽中学校が3年連続での優秀校受賞。今回は特別賞という賞を受賞しました。

環境ISOとは、企業等が事業を行う際に、環境への影響を考慮してどう経営管理をするかという国際規格です。この学校版環境ISOは、子どもの頃から環境のために何ができるか検討し行動することで、将来を担う子どもたちの環境意識を高めるねらいがあります。

蘇陽中の学校版ISO宣言は生徒と職員が「もったいなか」を合い言葉にそれぞれ4つの目標を定めます。これに基づき、節電や美化作業、Myコップを利用した節水、フィリピンの学校に贈るため、不要になった文房具を回収するリサイクル活動などを行っています。



先生たちも古紙のリサイクル、両面印刷の励行や、パソコン機器の節電など生徒と一緒に取り組んでいます。結果は電気代、水道代に顕著に表れ、水道代にあつては6ヶ月で約2万円の節約に成功しました。

生徒は特に意識してやっていることではなく、ごく当たり前のこととしてこれらを行っています。家庭に帰っても同じようにやっているということです。美化作業であるクリーン作戦では、校区内だけでは収まらず、研修先の天草でも道路の清掃を行うなど、環境への意識が相当高いことがわかります。蘇陽中では地域・家庭、そして卒業してから自然とそんな行動がとれるような意識を深めてほしいと、今後も取り組みを継続される予定です。

「どぶろく歌瀬」が入賞！ 全国どぶろくコンテスト

山形県で行われたどぶろくコンテストで、歌瀬キャンプ場の「どぶろく歌瀬」が見事入賞。その味が全国で認められました。

このコンテストは、第5回全国どぶろく研究大会で行われました。全国各地のいわゆる「どぶろく特区」内で造られている特定酒類のコンテストで、約70品の出品がありました。

全国どぶろく研究大会とは、どぶろく特区の各地の状況や、活用方法などについて意見情報交換を行い、都市と農山漁村の交流を活発にするとともに地域の活性化を図るために平成18年から毎年開催されている大会です。

「どぶろく歌瀬」は濃厚(濃厚でまろやかな味)の部門で入賞。上位を東北勢がしめる中、九州からは唯一の見事な入賞でした。「どぶろく歌瀬」は、自家製のあきげしき「歌瀬米」と地元のおいしい水を使っ



製造者の興梶妙子さん(左)と販売担当の興梶公治さん

てつくられる、火入れをしない生きた酒です。米の収穫がおわる10月中旬から製造を開始。仕込んでから約3週間で出来上がるそうです。キャンプ場の冬場の集客を目的として平成19年10月に酒類製造免許を取得後から毎年300リットル、約370本製造していますが、年々口コミで噂が

広まってリピーターも多数と聞きました。受賞後は予約が殺到し、3月末まで品切れ状態だということです。アルコール度数は10〜11度未満。甘く、とろりとした飲み応え。濃厚な旨味をぜひ一度ご堪能ください。お問い合わせは歌瀬キャンプ場(83-10554)まで。

レモンカードが最優秀賞 ～くまもと食品科学研究会大賞～



レモンカードのカードとは、クレジットカードなどのカード(card)ではなく、液体を凝固させたものという意味のカード(curd)で、豆腐は豆乳のカードという意味のソイビーンカードと呼ばれています。レモンカードはイギリスでは一般的な食べ物です。パンはもちろんチキンソテーにも合います。

(有)南阿蘇ナチュラルファーム(滝上)が製造販売する「レモンカード」がくまもと食品科学研究会大賞の21年度の最優秀賞を受賞しました。

食品科学研究会は食品に関する産官学連携を図り食品産業を発展させるために、平成2年に組織されました。今回で6回目となるこの表彰は、食品産業のレベルアップを目的としています。

(有)南阿蘇ナチュラルファームの「レモンカード」は、取引のあったレモン農

家から「規格外のレモンを使えないか」と相談があったことがきっかけで3年前から製品化されていますが、味の評判も良く、ネットでの販売も好調で、学校生協へも提供されています。4月から県下の郵便局窓口でもパンフレットが設置されて販売が開始されます。

お問い合わせは南阿蘇ナチュラルファーム(83-11773)まで。