

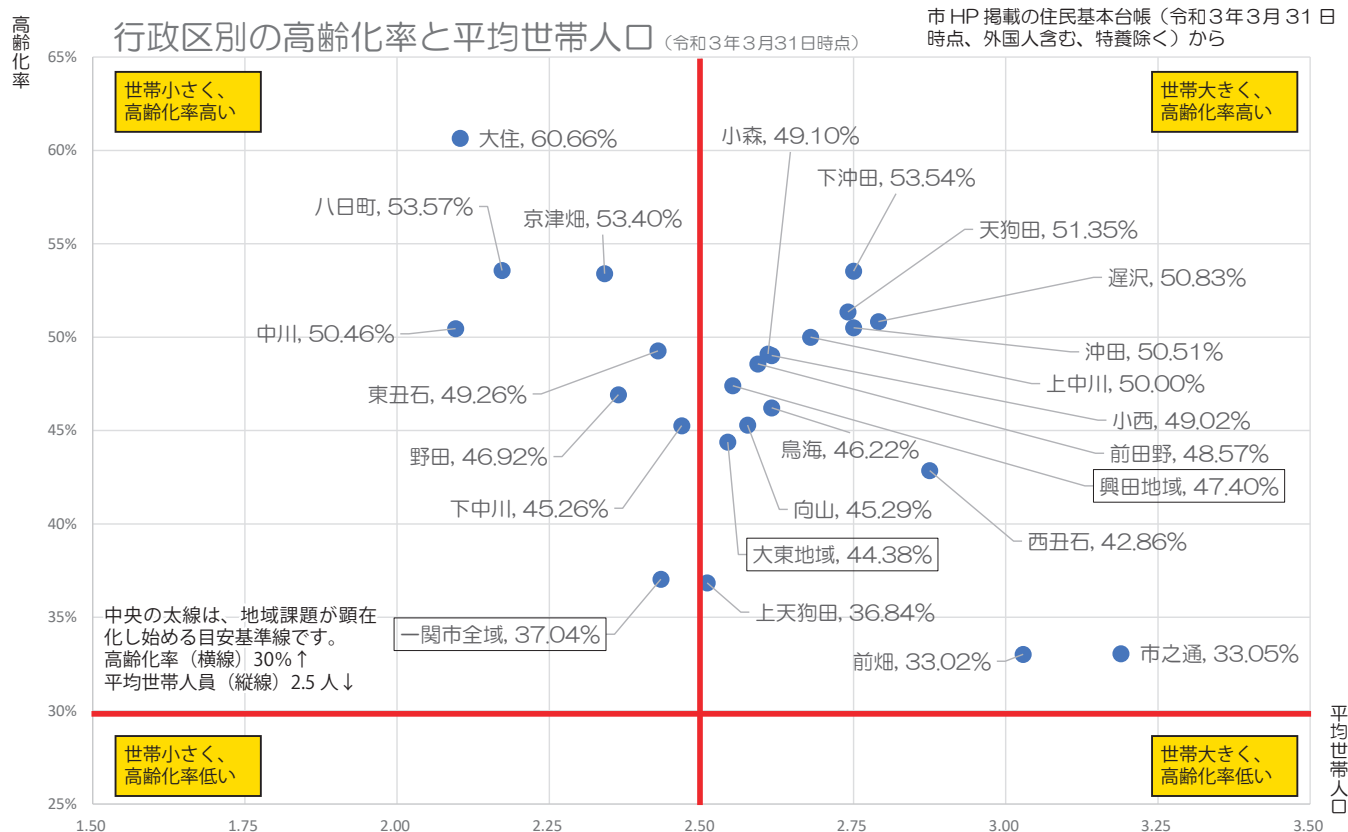
～未来へつなぐ 住みよい興田～

興田地区振興会だより



No.76 令和4年2月24日
連絡先 興田市民センター内
振興会事務局 74-2201

興田地区の高齢化率が上昇中



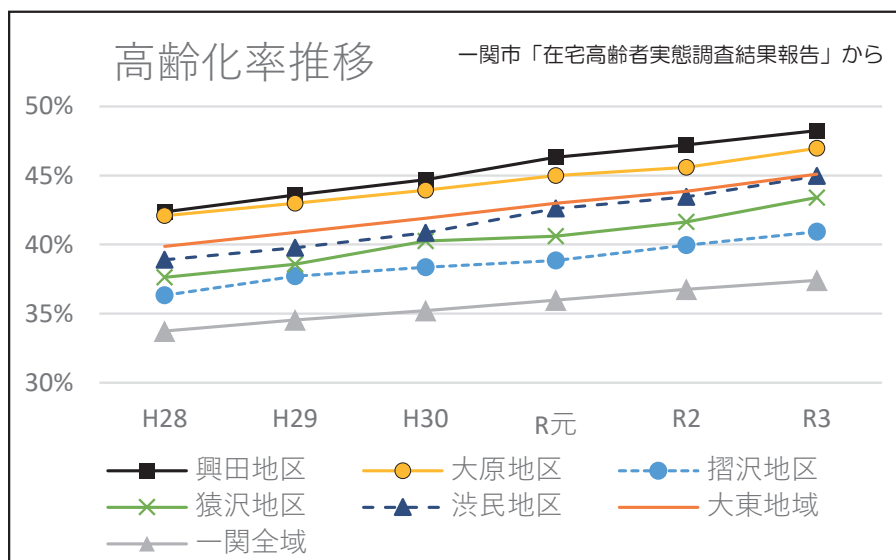
一関市「令和3年度在宅高齢者実態調査」（令和3年10月1日基準）の結果が市HPに掲載されています。これによると、興田地区の全人口2,908人のうち65歳以上高齢者は1,403人で、いわゆる高齢化率は48.25%となり、花泉町日形地区の48.42%、藤沢町保呂羽地区の48.35%に続いて高い比率です。

12/16に開催したまちづくりワークショップにて、いちのせき市民活動センターから提供された資料（令和2年3月31日付）の計算方法を用いて、興田地区における令和3年3月31日時点のグラフ（上）を当会で独自に作成してみました。

また、右の高齢化率推移

グラフを見ると全地域で年々高齢化率が上昇しています。

高い高齢化率が決して悪い事とは言えませんが、これらのグラフをどのように解釈するかは住民のみなさん次第です。地域での話題にして頂けたら幸いです。



世代間交流軽スポーツのつどい

2月2日、大東バレーボール記念館にて「世代間交流軽スポーツのつどい」を実施し、興田地区放課後子ども教室に通う1～4年生15人と地域住民10人が参加しました。

競技した種目はパラリンピックにも正式採用されているボッチャで、ジャックボール(目標球)と呼ばれる白いボールに、赤・青のそれぞれ6球ずつのカラーボールを



投げたり、転がしたり、他のボールに当たったりして、いかに近づけるかを競います。

投げたり、転がしたり、他のボールに当たったりして、



スポーツ推進員の説明に耳を傾ける参加者たち。

いかに近づけるかを競います。

この日は、市のスポーツ推進員2名からルール等の説明を受け、実際に競い合いました。

児童らはルールを早々に覚え、歓声を上げながら競技を楽しんでいました。

専門部会連絡調整会議から

次年度に向けて議論活発に

第2回専門部会連絡調整会議を2月21日に開催し、下記について話し合いました。

- (1) まちづくりワークショップから
- (2) 次年度計画について

(1) について…2月に実施した2回のワークショップの結果を受けて、各専門部会にて緊急度が高い重点課題を3つに絞り込んだ内

容についてさらに深掘りしました。

(2) について…これまでに専門部会で検討してきた次年度計画案と予算案について議論し、事業名称変更など若干の調整を行い、概ね提案した内容どおりとし、今後の理事会でさらに検討することになります。

その他、部会間の連携や情報交換などをし、有意義な議論が展開されました。

！開催案内！

野草を使った健康料理教室

～体にやさしい野草のお弁当を作ろう！～

江戸時代の一関藩医「^{たけ べ せい あん}建部清庵」が紹介した「食べられる野草」を使う料理教室です。効能があると言われる野草をご家庭の食卓に取り入れるきっかけとして参加してみたいはいかがでしょうか？



やまあい工房の「清庵弁当」。(今回作るメニューではありません)

日時；令和4年3月21日(月・祝) 14時～16時

会場；大東開発センター 調理実習室

費用；200円(材料代)

定員；先着20名(だれでも参加可)

講師；農事組合法人京津畑やまあい工房

申込；振興会事務局へ3/16までに電話にて。

(☎ 74-2201)

統計情報	世帯数 (戸)	男 性 (人)	女 性 (人)	合 計 (人)
令和4年1月末	1,160	1,430	1,453	2,883
前 月 比	-2	-3	-5	-8
前年同月比	-16	-34	-51	-85

減らそう塩分！伸ばそう寿命！

春菊をごま油で炒めることで苦味やえぐみがやわらぐので、春菊が苦手な方にもおすすめです。和風だしの素によって、春菊のおいしさがさらに引き立ちます。

春菊の香り混ぜご飯

【材料】（約4人分）

春菊（1/2束、約100g）、炒り白ごま（小さじ2）、ご飯（米1.3合分）、ゴマ油（大さじ1/2）、和風だしの素（小さじ1）

《1人分》

エネルギー 215kcal、塩分 0.3g

【作り方】

- ①春菊の茎は細かく刻み、葉は1cm幅に切る。
- ②フライパンにゴマ油を熱し、全体に油が絡まり、しんなりするまで炒める。
- ③ボウルに温かいご飯、炒めた春菊、白ごま、和風だしの素を加え、全体をよく混ぜ合わせる。



ひまわりの里をめざして ～ひまわりで興田を明るく元気に！～

今年度取り組んできたひまわり試験栽培では、給食用に使ってほしいということで、興田保育園にひまわり油の大瓶2本を寄贈しました。

平成30年度から4年間に渡ってひまわり試験栽培事業を行ってきましたが、今年度で事業を終了します。その理由として、

- ・鳥による食害に対して有効な対策がほとんど無く、多くの収穫量を望めない。
- ・市や県等の奨励作物指定といった補助制度が無く、経費に見合った収益を上げることは現時点で極めて難しい。（下の囲みを参照）の2点が挙げられます。

しかし、地域の景観醸成に寄与し、油は健康にも良いとされていることから、今後もその動向に注目していきます。



産業振興部会から興田保育園園長先生(写真左)にひまわり油を贈呈。

ひまわり油の鮮やかな黄色がきれいです。



ひまわり栽培のリ・ア・ル

- | | |
|--|--|
| ①耕作面積…296 平方メートル | ⑧搾油量…約 3.04 ｌ |
| ②下準備から完成（乾燥後に搾油出来る状態）までの日数…97 日 | ⑨かかった費用（労務費・賄い費除く）…12,239 円 |
| ③携わった人数…のべ 95 人 | ⑩全量を店頭で販売したと仮定すると…約 23,451 円相当（参考：小瓶 140cc の市販価格 1,080 円（税・瓶代込）） |
| ④作業時間…のべ約 1661 分 | ⑪全量を原料として売却したと仮定すると…約 5,100 円 |
| ⑤一人当たり平均作業時間…約 17.5 分 | |
| ⑥収穫量…約 17kg | |
| ⑦単位面積当たりの収穫量…約 0.05kg / m ² | |

♥ 心がほっこりッ！ パックラベル大紹介！ ♥

「ひとり暮らし高齢者ふれあい訪問」において興田小学校児童が描いたパックラベルを数回に分けて連載しています。児童たちの思いとやさしさが伝わってきますね。

