

阿蘇市公民館の分館活動紹介

地域特性を活かした市内12の分館活動をご紹介します。地域の活動に積極的に参加しましょう！



8

阿蘇西分館

中尾 奎男 分館長

UCHINOMAKI

NAMINO

SAKANASHI

YAMADA

NAKADORI

OGAISHITOBU

MIYAJI

ASONISHI

OTOHIME

HEKISUI

YAKUINBARU

KOJO

1



阿 蘇西分館は7つの地区から構成され、各地区の区長、民生委員、老人会など諸団体の役員で運営しています。高齢者部会、一般部会、文化女性部会、体育部会、学童部会など5つの部会で、教養の向上、健康の増進、社会福祉の増進に寄与することを目的として、各部会で活動しています。

特に体育部会の高原杯学童サッカー大会はことごと40回の大会の節目を迎え、多くのチームが参加し熱戦が繰り広げられました。また、地区バレーボール大会やミニバレーボール大会、市のマラソン大会にも参加しています。高齢者部会は年3回のグランドゴルフ大会、一般部会はゴルフ大会を始めてことごと5年目になります。

文化女性部会は昨年からはフラワーアレンジメントを始め若い方からお年寄りまで幅広い年代の方々に参加いただいています。近年、子どもたちが少なくなってきたいろいろな活動が難しくなりましたが、ことから阿蘇西小学校にコミュニティースクール推進委員会が発足したこともあり、今後も学校と地域の連携を深めながら活動を行っていききたいと思います。

- ① ことしも盛況だった高原杯学童サッカー大会
- ② フラワーアレンジメントのようす
- ③ アイガモ農法による米づくり（田植えのようす）
- ④ 小学生との梅ちぎし



2



3



4

焼きサトイモの味噌かけと柿の寒天

材 料 (4人分)

- サトイモ 200g^ア ●鶏ひき肉 150g^ア
 - 味噌 (米みそ) 大さじ1 ●酒 大さじ1
 - 砂糖 大さじ2
- ①ニンニク 適量 ②柚子 (皮の部分) 適量
▲ショウガ 適量

～柿の寒天～

- 柿 (甘く熟したもの) 大さじ4 ●寒天 (粉) 3g^ア
- 砂糖 20g^ア (柿の甘さで加減する) ●水 285cc

作 り 方

- ①鶏ひき肉をそぼろ状に炒める。
- ②サトイモをやわらかくゆでたものをなめらかになるまでつぶす。
- ③ひき肉をサトイモで包み丸めたら 1.5g^アほどの厚さにする。
- ④フライパンに多めの油を熱しておき、②に小麦粉をまんべんなくつけ、余分な粉を落としたり、フライパンで焼く。少し焦げ目がついたら裏返す。

- ⑤①②③よりお好みを選んで▲の材料を混ぜ合わせ、味噌だれをつくる。

～柿の寒天～

- ①寒天を水で溶かし、残りの材料を加え煮る。しゃもじで混ぜながらボトンと落ちるくらいの固さにする。
- ②粗熱をとって、小鉢に8分目ほど入れる。器をぐい飲みなどにするものもお洒落。



いろいろな味の味噌かけたれを味わえます。お好きな味でお召し上がりください。柿の寒天は熟した柿を使うことでとてもきれいな色になり、秋らしさを感じられます。

圏一の宮保健センター ☎ 22-5088



みずき
川添 瑞貴さん (19歳) 住所：宮地
阿蘇郵便局 勤務

- 趣味 ショッピング 特技 機械いじり
- 好きな言葉 日進月歩
- 好きな女性のタイプ 明るく気が合う人
- 阿蘇の好きなところ 自然が豊かで静かなところ
- 仕事の内容 窓口対応
- 仕事で日頃から心がけていること 笑顔での対応と、より丁寧な作業

職場の PR 郵便局は多くの個人情報を取り扱い、また、お客様の大事な財産を守る仕事です。まだまだ勉強中ですが、やりがいのある仕事です。10月から年賀はがきの予約が始まっています。日本の文化ともいえる年賀状を、お世話になった人に送みましょう。