

ASO田園空間博物館 グランドオープン

～夏休み企画まつり～

「ゆっくり深く…この夏、田園空間の「ASO」を体感しよう！」

Vientoコンサート

7/31 (日) 14:00～



阿蘇を拠点に結成されたデュオグループViento (ビエント)は、アンデスの最も古い楽器ケーナと、最も現代的な楽器シンセサイザーを融合させ、世界のカルデラ「阿蘇」をテーマに、独自のサウンドを追求し、活動しています。阿蘇の風景にあった音楽は、団体の活動の幕開けにぴったりではないでしょうか。

田園空間博物館事業について広く市民の皆様に理解いただき、阿蘇市の活性化につなげるため、今月号から、任意団体「ASO田園空間博物館」の活動や、田園空間事業についてお知らせしていきます。今月号は、4月に組織された任意団体の本格的活動の幕開けとして実施する「ASO田園空間博物館グランドオープン」夏休み企画まつりについてお知らせします。

イベントは、7月31日のVientoコンサート(無料)を皮切りに、草原文化展、阿蘇市内のサテライトで行われるサテライトイベント、お子様を対象にした夏休み田園相談室、阿蘇の未来を語る懇談会など、いろいろなイベントを総合案内所や阿蘇市内の各地で、8月28日まで開催します。



イベント会場となる総合案内所

▲4月、阿蘇駅前に完成した「総合案内所」
開館時間：9:00～18:00 (年中無休)
「ASO田園空間博物館」は、ここを拠点に様々な活動を行っていきます。

総合案内所では田園空間あおぞら市と銘打って阿蘇の特産物の試験販売もします。みなさん、ぜひ来館ください！
くわしい内容については、8月号でも触れますので、今後ともよろしく願います。たくさんの方がASO田園空間博物館の活動に関わっていただけることを願っています。

トピックス

6月11日に体験プログラムの実験事業として農作業体験イベントを行いました。当日は、あいにくの雨でしたが、23名の参加があり、JA阿蘇の田上 稔さんから「阿蘇の農業の現状」についてのお話の後、種まき作業を行いました。作業の後は、地元産の野菜を中心としたバーベキューや手作り豆腐に舌鼓をうち、参加者は「たけのこや野菜をただ焼くだけでこんなにおいしくなるのか！」と大盛り上がり。お天気には恵まれませんでしたが、最後まで和気あいあいとした雰囲気でした。



▲種まき作業の風景
ほうれん草など4種類の野菜の種をポットに蒔きました。ポットは参加者が各自持って帰りました。自分で蒔いた野菜が食卓にのぼることでしょう。

▼バーベキューの風景



イベントスケジュール (予定)

7月24日 (日) 古城郵便局 10:00集合	・阿蘇をさるく会 ～石畳の牧野道が残る古城地区の自然と文化をさるきます～ 主催：阿蘇火山博物館 阿蘇たにびと博物館 共催：ASO田園空間博物館 ※参加希望の方は事前にお申し込み下さい。
7月31日 (日)	・グランドオープン記念 Vientoコンサート ※入場無料
7月31日 (日) ～8月28日 (日)	・田園空間あおぞら市 ・草原文化展
8月16日 (火) ～28日 (日)	・夏休みASO田園相談室
8月27日 (土)	・阿蘇の未来を語ろう

問合せ先

ASO田園空間博物館総合案内所 (JR阿蘇駅前)
Tel: 35 - 5077
まちづくり商工観光課
Tel: 22 - 3174

<お知らせカレンダー>

7月

15日 (金)	阿蘇郡法律相談<予約制・有料> 13:00~16:00(農村環境改善センター) 社会保険出張相談<国民年金・厚生年金> 10:00~15:00(一の宮保健センター)
16日 (土)	easy rideon 2005 (モーモーファーム竹原牧場)
18日 (月)	海の日
20日 (水)	心配ごと相談 13:00~16:00(阿蘇保健福祉センター) 生涯けんこう栄養教室 9:30~(農村環境改善センター)
21日 (木)	法律相談 13:00~16:00(阿蘇保健福祉センター) 生涯けんこう栄養教室 9:30~(一の宮保健センター)
22日 (金)	阿蘇郡法律相談<有料・予約制> 13:00~16:00(農村環境改善センター) 生涯けんこう栄養教室 9:30~(波野保健福祉センター)
23日 (土)	阿蘇伝承遊び「線香山」10:00~12:00 (阿蘇神社前ふるさとおもしろ館)
26日 (火)	おんだ祭り(御田植神幸式)(国造神社)
28日 (木)	おんだ祭り(御田植神幸式)(阿蘇神社)~29日
29日 (金)	阿蘇郡法律相談<予約制・有料> 13:00~16:00(農村環境改善センター) 波野西部地区シルバー栄養教室 受付...9:00~(婦人の家)

<阿蘇郡法律相談 予約先>
熊本県弁護士会 Tel: 096-325-0009

今月の予防接種

種類	対象者	実施日	実施医療機関
3種混合	7歳後 6ヵ月未 6ヵ月未 5ヵ月未 満	毎週金曜日 受付 13:00~ 15:00	阿蘇中央病院
BCG	6ヵ月未 満	第4火曜日 (7月26日) 受付 13:30~ 14:00	阿蘇保健福祉 センター
麻しん	満1歳 ~7歳 6ヵ月未 満	予約制です。 右の医療機関に 必ず電話予約を してください。	阿蘇温泉病院 家入整形外科 市原胃腸科外科 小野主生医院 古閑医院 坂梨ハートクリニック 問端内科 林・松見内科医院 脇胃腸科 波野診療所 阿蘇中央病院
風しん			

8月

1日 (月)	固定資産税第2期・国民健康保険税第3期 納付期限日
2日 (火)	7ヵ月児健診 受付13:00~13:30(阿蘇保健福祉センター) 対象者 平成17年1月1日~4月30日生れ
3日 (水)	社会保険出張相談<国民年金・厚生年金> 10:00~15:00(農村環境改善センター)
5日 (金)	阿蘇郡法律相談<有料・予約制> 13:00~16:00(農村環境改善センター) 青少年相談 13:00~15:00(阿蘇保健福祉センター)
7日 (日)	中江岩戸神楽定期公演 13:00~(中江神楽殿)
9日 (火)	消費生活相談 13:00~16:00(阿蘇保健福祉センター) 3ヵ月児健診 受付13:00~13:30(阿蘇保健福祉センター) 対象者 平成17年4月1日~4月30日生れ
10日 (水)	心配ごと相談 13:00~16:00(阿蘇保健福祉センター)
11日 (木)	高齢者巡回相談(阿蘇保健福祉センター) 13:00~15:00 ※要予約(Tel: 32-1127)

<特設人権相談所開設のお知らせ>

日 時: 7月19日(火) 午前10時~午後3時
場 所: 波野保健福祉センター
相談内容: 家事問題(相続・離婚・親子関係など)
金銭問題、登記手続、いじめ、差別など
※秘密は厳守します。
担当者: 人権擁護委員(岩瀬國興)、法務局職員
※人権擁護委員は、特設人権相談日以外でも相談を受け付けていますので、お気軽にご相談下さい。
問合せ先: 熊本地方方法務局阿蘇支局
Tel: 22-0137

休日在宅医

7月17日	坂梨ハートクリニック	24-6262
7月18日	阿蘇中央病院	34-0311
7月24日	脇胃腸科	32-2500
7月31日	古閑医院	22-3000
8月7日	大阿蘇病院	22-2111
8月14日	問端内科	32-0102

<注意しましょう!!>

- ポリオ・BCG・麻しん・風しんの予防接種を受けたら、4週間は他の予防接種は受けられません。3種混合の予防接種を受けたら1週間は他の予防接種は受けられません。
- 治療中の病気やけいれんを起こしたなど、体のことで気になることがありましたら、主治医に予防接種を受けてよいか、必ずお尋ね下さい。
- 必ず母子手帳と問診票(3~4ヵ月児健診時に配付)を持参して下さい。

問い合わせ先: 阿蘇市役所保健課 保健師
Tel: 22-3145(直通)
Tel: 22-5088(一の宮保健センター)

手作り看板で不法投棄を撃退

6月12日、古城6区子ども会、古城6区青壮年部手野きよら会が合同で、国造神社の清掃活動を行いました。この活動は毎年恒例ですが、今年子ども会がごみ捨て防止の看板を手作りました。5年の山城建人君が考えた「ゴミを捨てるな、自然が消える」など3通りの標語を大きな板にペンキで描き、ごみのイラストも入れました。書き終わると、神社内の草刈りを終えた青壮年部とグリーンロード全線をごみ拾いし、不法投棄の多い場所3カ所に手作り看板を立てました。皆さんが暑い中一生懸命作業されました、心無い行動は絶対避けてもらいたいですね。



クッキング

～食改研修会メニュー「高齢者の食生活」から～

【材 料】5人分		
ナス 3～4本	オクラ 8本	
トマト 2個	油 大さじ5	
玉ねぎ 1個	A { しょうゆ 大さじ6 砂糖 大さじ1 水(又はスープ) 1カップ	
ジャガイモ 2個		
にんにく 1カケ		
牛ばら薄切り 200g		

【作り方】

- ①ナスはヘタを切り、大きめに乱切りにして水につけアクを抜く。
 - ②ジャガイモは皮をむいて大きめの乱切りにし、玉ねぎはくし型に切る。牛肉は一口大に切る
 - ③中華鍋にサラダ油を入れ、薄切りのにんにくと牛肉を炒め、肉の色が変わったら玉ねぎ、ジャガイモをいれ、イモが色づくまで炒めて、ナス、トマトを加え炒める
 - ④(A)を加え入れ、約30分煮込む
 - ⑤さっとポイルしたオクラを加え混ぜ、出来上がり。
- ※残り物の野菜を使ってもいいですよ。

牛ばらとナスの
トマト煮込み



なすは、原産地のインドから中国を経て奈良時代に日本へ渡来しており、日本人とは長い付き合いの淡色野菜です。なすの実の95%は水分で、果肉がスポンジ状で油をよく吸収するため、植物油のリノール酸やビタミンEの摂取に役立ち、コレステロールが気になる人におすすめです。

夏野菜は、全般に身体を冷やす作用がありますが、中でもなすの効果は強く、暑さ負けしそうな時や、からだのほてりやのぼせが強い時に食べると効果があります。

なすは調理により色が悪くなりやすいですが、ミョウバンを少量加えたお湯にさとなすをくぐらせただ後に調理すると鮮やかな紫色を保ちます。また、煮る前に高温の油でサッと揚げてから煮ると味がよくなります。(栄養士より)



孫と いっしょ

丸山さんのお宅は4世代が暮らす温かいご一家。仕事は専業農家で、それぞれが役割をきめ家族一丸となつて農業に取り組まれています。だからその間お孫さんたちは保育園。園から帰ると大好きなおじいちゃんがいっぱい遊んでくれます。

また、ひいおばあちゃんも保育園入園前までは毎日子守りをされていたそうです。たくさん家族の愛情に囲まれて幸せなお孫さんたちです。

おじいちゃん丸山正春さん、おばあちゃん美千代さん、ひいおじいちゃん政義さん、ひいおばあちゃんキク工さん、お孫さん響くん(4歳)、颯くん(1歳) 【小園】