

かんぱるこども



「みなさん、この袋の中にあるストローの長さを当ててみてください。当たった人には豪華景品を差し上げます。」

小さな袋から出てきたのは、何と、大人の背丈ほどのストロー。会場はどよめきの後、大きな拍手に変わりました。少年マジシャンの藤森大樹君（高梁中学校2年）のステージ。6月18日に高梁総合文化会館で行われた「NHKのど自慢」予選会のアトラクションでも会場を盛り上げました。

小学校1年のころから手品に夢中になり、本やビデオで勉強して、学校の学習発表会や老人ホームを訪ね披露してきました。小学校6年で新見マジックサークルに入り、大人にまじって本格的に技を磨くようになりました。岡山や倉敷で開かれるマジックレクチャーへも出席

『夢はマジシャン』 藤森大樹君(14) 栄町

きプロの技を学んでいます。「将来の夢はプロのマジシャン」ときっぱり話す大樹君。普段から研究や道具づくりを欠かしません。レパートリーは50余り。今はトランプなどを扱うテールマジックに力を入れています。

市内のイベントや新見、倉敷、笠岡市などの子ども会や敬老会などに招かれるなど活躍し、テレビにも数回出演しています。

「不思議な世界が魅力。お客さんが喜んでくれると嬉しい。呼んでいただければ出向いて披露しますよ」と大樹君。



「夢中になるとトコトンやる性格。まわりに手品をする人はいないのに、いつの間にか夢中になっていました。家族は毎日のように未完成のマジックショーの観客です」と母親の淑江さん(40)。家族みんなで応援しています。

中学1年の時、ジュニアマジックコンテストで全国9人の中に入り奨励賞を受賞。今年はさらに上位を目指します。

家族とともに。「みんなの挑戦物語(テレビ新広島)に出演した時のもの。島に出演した時のもの。両脇はタレントの風見しんごさんと山口日記さん。



6月10日、市内初のNPO法人(特定非営利活動法人)※1「ココロの住人」が誕生しました。

「ココロの住人」は、焼き物を通じて、地域文化や社会教育の推進を図るとともに、地域で活動する作家の交流や支援事業、芸術・文化の発展を目的として設立されました。

メンバーは、地元会社員や農家、市外の陶芸家など16人です。

江戸時代後期から昭和40年代まで、宇治地区周辺で作られていた「塩田瓦」※2。市はこの伝統文化を守るために、平成4年、「塩田焼工房」(宇治町穴田)を整備しました。当時から焼き物体験の指導などに携わっているメンバーの斎藤

市内初 NPO法人「ココロの住人」誕生

代表 横山幸枝さん(32) (宇治町宇治)

焼き物を通して

静一さん(8)を中心に、地元住民の有志らは、塩田焼の保存・継承活動を草の根的に続けてきました。メンバーらは「この資源(ねんど)を生かした取り組みができないものか。歴史的な文化遺産を後世に残さなければ」とNPO法人「ココロの住人」の設立に賛同。瓦の調査研究・保存事業をはじめ、陶芸家の交流、小中学校などに出向いての陶芸教室の実施などを計画しています。代表の横山さんは倉敷市出身で、宇治町の魅力に見せられ3年前に移住。「活動意識の高まりや輪の広がりなど、大いに期待しています」と設立のきっかけを話します。

8日(金)には、NHKのテレビ番組へ出演。このほど完成した鑑賞用の「額瓦」を披露し、塩田焼の魅力をPRしました。毎月第3金曜日には、瓦の座談会を実施しているそうです。各種施設への出張陶芸体験も実施中。お問い合わせは、塩田焼工房☎373737まで。



代表の横山さんと完成した「額瓦」

※1 県内のNPO法人数は、6月末現在254団体。
 ※2 「塩田瓦」は、島根県西部・石州の瓦職人が良質の粘土が出る宇治地区周辺に移住し広まったとされる。赤褐色で鬼瓦やしゃちほこなどの細工技術も高く、耐久性に優れている。最盛期には、窯が6つあり、成羽町吹屋や県南でも使用されたといわれる。



連携協力協定を締結！

6月30日、高梁総合文化会館において学校法人高梁学園、高梁商工会議所、高梁市の3者による包括協定を締結しました。

この協定は、学校法人高梁学園、高梁商工会議所、高梁市が包括的な連携のもと、福祉・教育・文化・産業・まちづくり等の分野において、より緊密な相互協力関係を構築し、地域社会の発展と人材育成に寄与することを目的としています。

連携協力事項は、次のとおりです。

- (1) 人材育成のための連携
- (2) まちづくりのための連携
- (3) 福祉・教育・文化・スポーツの振興、発展のための連携
- (4) 産業振興のための連携
- (5) その他学校法人高梁学園、高梁商工会議所、高梁市が協議し必要と認める連携



高梁市と学校法人高梁学園は、昭和42年創設者加計勉(現名誉理事長)によって順正短期大学、順正高等看護専門学校が創設されて以来、様々な分野でお互いに連携、協力を行ってきました。昭和61年には四年生大学の新設等について基本協定を締結し、平成2年吉備国際大学を開設しました。

その後高梁市、高梁市民の皆様のご支援・ご助力もあり、学園は毎年成長を続け、現在は3大学(順正短期大学を含む)、2専門学校を有するまでになりました。高梁市内のキャンパスには、学生・教職員を含め約5000人が在籍しています。

今後は、今まで以上に地域住民の皆様と力を合わせ、魅力ある「高梁市」「高梁学園」を創っていきたいと考えています。皆様方のさらなるご理解、ご協力を何とぞよろしくお願い致します。

[問い合わせ先] 高梁学園広報室 フリーダイヤル0120-25-9944 / e-mailアドレス:koho@kiui.ac.jp

編集後記

今月号の国体の取材では、地域の皆さんが選手たちを真心込めて迎えようと、いろいろな工夫をされていることがよく分かりました。花いっぱい運動、クリーン行事、看板設置や歓迎の小旗づくりなどなど。

市内の全小学校で行われた採火イベントには、わが家の娘もマイギリを使った方法で参加したようです。「火おこし、お

もしろかったよ。自分たちが採った火が国体でもとされると思うとわくわくするね。って話してくれました。市内小中学校では授業の一貫として国体を観戦することになっています。選手たちのプレーが子どもたちに多くの感動を与えてくれることでしょう。

国体を盛り上げる皆さんの活発な取り組みをどしどし取り上げていきたいと思

(NK)



テンペパワーでみんな 元気いっぱい

方谷の里農産加工部(中井町)

代表 宮本一昭さん(71)

わたしの健康づくり

民泊でもテンペを使った料理で選手をもてなす予定。

テンペは、インドネシアの伝統的な発酵食品。風味もくせもなく淡泊なので、どんな料理でも相性がいい。消化吸収性がよく栄養価が高いので、血液中のコレステロールを減らし、便秘にも効果があるとされます。

副部長の逸見信之さん(70)は「テンペを食べ始めてから家族みんな元気。健康を維持しながら地域のまちづくりにも貢献できるので、これからもテンペ作りを頑張りたい」と意欲満々。

現在農産加工部では、新たなテンペ料理を試作しているほか、誰でも簡単に調理できるレシピも考案中。みなさんもテンペ料理に挑戦してみませんか。



テンペを使った健康料理