

行/事/予/定

9~11月

- 9月16日(土) 大歳地区敬老祝賀会【県総合保健会館】
- 9月23日(土・祝) 交流列車おおとしまつり【交流列車おおとし】
- 9月30日(土) 大歳小学校運動会【大歳小学校】
- 10月15日(日) 大歳地区一斉清掃【大歳地区内】
- 10月22日(日) 第40回大歳地区バドミントン大会【大歳小学校】
- 11月 5日(日) 大歳地区健康づくり・絆・交流の輪グラウンドゴルフ大会【大歳小学校】
- 11月12日(日) 第41回大歳まつり【大歳小学校】
- 11月26日(日) 第18回大歳地区分館対抗ソフトバレーボール大会【大歳小学校】
- 11月28日(火) 大歳地区健康づくり・絆・交流の輪囲碁大会【大歳地域交流センター】

ホームページも見てね!

大歳自治振興会

検索

招 招 と む か わ の 路

Information

■ 三世代交流グラウンドゴルフ大会開催

第8回三世代交流グラウンドゴルフ大会が8月26日(土)残暑きびしい中、大歳小学校グラウンドで開催されました。51人の選手が上位入賞を目指して真剣にプレーをされていました。子どもたちはお年寄りからアドバイスを受け、和やかに楽しくプレーをしました。大会の結果は次の通りです。

【子どもの部】

- 優勝 西口 恵
- 準優勝 兼重 元就
- 3位 横山 空飛

【一般の部】

- 優勝 後藤 健公
- 準優勝 松本 正史
- 3位 品川 佳廣



■ 「大歳花いっぱい運動」花壇コンクール開催

大歳地区内の自治会、子ども会、福寿会など13団体の花壇にエントリーをいただき、7月28日に花壇審査をおこないました。結果は次の通りです。参加をいただいた皆さんありがとうございました。表彰は、11月12日に開催される「大歳まつり」で行います。

- 優秀賞 下湯田自治会 中矢原子子ども会 岩富子ども会
- 優良賞 勝井自治会 下矢原子子ども会 坂東自治会 下湯田4班花壇 朝田福寿会
- 努力賞 上湯田上自治会 矢原住宅自治会 下矢原自治会 高井自治会 矢原第2住宅自治会



下湯田自治会



岩富子ども会



中矢原子子ども会

前号かわら版の修正とお詫び

1頁の防火クイズの第2問で、「消火栓」は「防火水槽」の誤りでした。消防車が水を汲み上げる消火栓の時間は制限がありません。40分の消火時間しかもたないのは防火水槽です。

■ 大歳地区一斉清掃のお知らせ

今年の地区一斉清掃日は10月15日(日)です。昨年は、約2,200人が清掃活動に参加され、地区内をきれいにさせていただきました。今年も、皆様のご協力で大歳地区内をきれいにしたいと思います。皆さんの参加をお願いいたします。

■ 第31回おおとし夏まつり開催

晴天に恵まれた8月5日(土)、「第31回おおとし夏まつり」が交流センター前庭で開催されました。猛暑にもかかわらず例年にない多くの方にご参加いただき盛大なお祭りとなりました。大歳在住の小学生から選ばれた子ども実行委員長さんが開会を宣言してもちまき・飴まきが始まり、大歳子ども太鼓やスポーツ少年団などによるアトラクションが披露され、恒例の大抽選会でフィナーレを迎えました。

次は11月12日(日)に「第41回大歳まつり」が開催されます。

多くみなさんのご参加をお願いします。

浴衣姿が涼しげ

子ども実行委員長さんたち



編集後記

他県から移転して大歳に住んでいる人に話を聞いた。「山口市の大歳は住みよいですね。公園も近いし、交通の便も良いし、災害も起こらないし……」なるほどと思ったが、しかしである。大歳の歴史のページをひらくと災害は何回か起こっている。確かに近年は大災害はおこっていない。だがこれから先に災害が起こらない保障はないだけに、天に祈るのみであるが……。 (堂迫)

まちづくり かわら版 おおとし 2017.9 Vol.47

大歳うまれの人気メニュー 「チキンチキンごぼう」



「おいしい給食を」と親と教師が共同して作りだした

山口県内で子どもたちに一番人気の給食メニュー「チキンチキンごぼう」。コンビニなどでもアレンジメニューが販売されたり、給食のレベルをこえ山口県を代表するご当地メニューとなっていますが、大歳発祥ということはあまり知られていません。今回はこのメニューを生み出したお二人にお話を伺いました。

今から20数年前、当時大歳小学校に勤務していた篠原智子先生は、給食メニューがマンネリ化していると感じ、夏休み頃に児童にプリントを配布し家庭のメニューを募集しました。子どもに美味しい給食をと



篠原智子先生

という願いは親にも教師にも共通のもので、何人ものお母さんが応募してくれたそうです。採用されたメニューは給食の際の放送で「このメニューは〇〇さんのご家庭のメニューです」と紹介され、子どもたちの間で歓声があがる楽しい時間となっていたそうです。

採用されたメニューの中に、久保田直子さんの「チキンチキンごぼう」がありました。「たしか、下の子が4年生のときだったかなあ」と語って下さった久保田さんは、募集のチラシを見て「めんどくさ〜い」と思ったのですが「簡単で安く量が多く作れ、子どもたちが喜んで食べていたおばあちゃんが作っていたこのメニューを出してみよう」と考え、「ごぼうと鶏肉の甘辛煮」では子ども向けではないため、ポツと思いついた「チキンチキンごぼう」という名前で応募しました。



新聞に載った記事を見ながら

元々は煮しめの改良版で材料の切り方にその名残があります。久保田さんは家では彩りを鮮やかにするために、にんじんやグリーンピースなどを入れていたそうですが、給食メニューとしては、枝豆が入る今の形となりました。「チキンチキンごぼう」は子どもたちに歓迎され大人気となりました。篠原先生は大歳小でベストだったこのメニューを市の参考献立に出したところ、他の学校でも取り入れられて市内の学校のリクエスト給食で1位を取るようになりました。今では県内全域に広がり大人気のご当地給食メニューになり、新聞やテレビで取り上げられるまでになりました。給食ではれんこんやかぼちゃなどの季節の野菜を加えるアレンジメニューも生まれています。

それにしても「チキンチキンごぼう」とはすばらしいネーミングです。人気の理由は味とこの名前にあるのかもしれませんが。篠原先生、久保田さんありがとうございました。

● 「チキンチキンごぼう」の作り方 (4人分)

〈材料〉鶏もも肉120g、ゴボウ120g、片栗粉と揚げ油は適量、さやなし枝豆12g、たれ=砂糖としょうゆを各大さじ1杯、酒とみりんを各大さじ1/2杯  
ゴボウは2~3ミリの斜め切りにして10分ぐらい水にさらしてあくを取った後、水気を拭き取る。1.5cm角に切った鶏肉と切ったゴボウに、片栗粉をまぶして油で揚げる。鍋でたれを1回煮立ちさせ、鶏肉とゴボウを入れて絡め、塩ゆでした枝豆を入れて仕上げる。



インタビューの様子

