



▲町には、先人たちの残した多くの史跡があります。地域の財産として、大事に次の世代に引き継ぎたいものです

町の文化財を守る

=文化財防火査察=

1月26日(木)の文化財防火デーにちなんで、町教育委員会や町文化財保護審議会委員らにより、文化財防火査察が、須賀川消防署鏡石分署の指導の下、行われました。

査察は、文化財の保護と防火対策の強化に努めることを目的として、鏡石神社や笠地蔵をはじめ町内4カ所の史跡や寺社の点検が行われました。査察では、火災予防のためには、落ち葉の清掃など定期的な管理が大事など、消防署員の方からの指導がありました。

長い年月に耐えた史跡や寺社は、そこに暮らす皆さんの大事な歴史です。後世に永く伝えるためにも、地域の皆様のご協力を今後よろしくお願い致します。

2年連続東北大会出場

=鏡石ミニバススポ少女子=

2月1日(水)、鏡石ミニバスケットボール少年団が、東北大会出場の報告のために、遠藤町長を訪問しました。

訪れたのは、西間木莉緒キャプテン(二小6年)をはじめチームの代表7名と西間木美也子コーチです。チームは、昨年12月に福島市で行われた第27回福島県ミニバスケットボール優勝大会において、4位入賞を果たし、3月10日から秋田県で行われる東北大会への出場を決めました。東北大会出場は2年連続3回目ですが、昨年は震災の影響で東北大会が中止されていました。

西間木キャプテンが「みんなで力を合わせて最優秀賞めざしてがんばってきます」と抱負を語っていました。



▲鏡石一小、二小の女子1年生から6年生まで22名が、勝利をめざし練習に励んでいます

おひなさまと一緒にニコリ

=鏡石保育所ひな人形飾り=

3月3日の桃の節句を前に、保育所にひな人形が登場しました。飾られたひな人形は、保育所でずっと引き継がれてきたもので、30年以上保育所の子ども達を見守ってきました。

ひな祭りの日は、みんなでオリジナルの手作りひな人形を作って、お祝いをする予定だそうです。



▲子ども達(さくら組5歳児)の笑顔と、おひな様のおすまし顔、並んでパチリ

まちの話題フォトアルバム

ナイスストライク

=老人クラブボウリング大会=



▲きれいなフォームからストライク

町老人クラブ連合会の第18回ボウリング大会は、2月15日(水)、空港ボウル鏡石で開催され、会員94名がボウリングを楽しみました。大会は2ゲームの合計得点で競われ、ストライクやスペアが出るたびに歓声が上がリ、大会は大きな盛り上がりを見せました。

【大会結果】

男性	優勝	佐藤征男さん(豊郷豊寿会)
	準優勝	菊地昭さん(4区熟年会)
	3位	八巻真二さん(豊郷豊寿会)
女性	優勝	飛澤トキさん(笠石福寿会)
	準優勝	八巻りよさん(豊郷豊寿会)
	3位	石井信子さん(鏡田長寿会)

今年度活躍のみなさんを表彰

=町教育委員会表彰式=

町教育委員会の平成23年度表彰式は、1月26日(木)町公民館で行われ、町の教育・文化・体育等の振興に功績のあった次の皆さんが表彰されました。受賞者には吉田栄新町教育委員会委員長から1人ひとりに表彰状及び記念品が授与されました。

【受賞者】

青島賢司さん(中町)、緑川牙香さん(岡ノ内)、遠藤峻磨さん(中町)、遠藤静哉さん(中町)、相澤巨暉さん(中町)、鏡石町立鏡石幼稚園PTAボランティア(代表藤島絵美さん)、鏡石町立鏡石中学校野球部



▲表彰状を受領する、鏡石中学校野球部のみなさん

えいっ！上手に回せるかな

=鏡石幼稚園コマ回し大会=



▲年長組はひも回しごま、年少組は引きごまの回し方をマスターしていました

1月30日(月)鏡石幼稚園で、コマ回し大会が行われました。子どもたちは、大会に向けて自宅や幼稚園でボランティアの保護者などの指導で練習してきたそうです。大会では、だれが一番長くコマを回せるかや、クラス対抗戦が行われました。特訓してきた成果か、子どもたちはみんな上手にコマを回し、友だちのコマが長く回っているように大きな声で応援していました。

今月の健康メニュー

「さわらのポテトチップ焼き」

サクサク香ばしい

卵2個、ポテトチップス半袋
油大さじ2

《作り方》

- ①さわらに塩・こしょうをしませます。
- ②ポテトチップスは袋に入れて手で粗く砕きます。
- ③さわらに小麦粉・溶き卵をつけて、ポテトチップスをまぶし、しっかり押さえつけます。
- ④フライパンに油を中火で熱し、③を入れて焼きます。

魚に春と書いて「鱈」。さわらは秋から春が旬ですが、一番おいしいのは脂がのった春です。また出世魚としても有名で、「サゴシ」「ヤナギ」「サワラ」となります。さわらは白身で味にくせがないことから、調理しやすく、誰にでも好まれる魚です。さわらの栄養素として注目されるのがカリウムです。カリウムは体内の余分なナトリウムを排泄し、血圧を下げる効果があります。高血圧予防にぜひ食べたい食材です。

切り身を買う場合は、身の色が黄色っぽく光っていないもの、身の面が盛り上がったりへこんだりせず平らなものを選びましょう。

《材料》4人分
さわら4切れ、塩・こしょう少々、小麦粉大さじ2、溶き

