



3月21日。彼岸の中
日。そろそろ開花で
は…と、「産業人材
センター」に。でも、
まだかたいつぼみ状
態。

もう直ぐの状態は、
河北中央公園のしだ
れ桜。何年経っても
全く大きく成長しな
い桜の樹ですが、曲
げずに毎年一生懸命
咲こうとしています。



例年より半月は、
早い土筆の顔出しで
した。(写真=2月15
日の河北中央公園)

地上
区井

3月のイベントは全て中止

新型コロナウイルスの広がりで、

昼一番。右手を上げ「こんにちは」、
Nさんの元気な声が玄関先で響き渡
る。今日は、高齢の方々の健康維持
や親睦をはかる“なごもう会”の開
催日。開会の一時間余り前に来館さ
れ、玄関の木製ベンチにそっと腰を
下ろし順次訪れる仲間の皆様に挨拶
を交わしながらお出迎えされていま
す。

一方、私にもこんな幼児期があっ
たのかと不思議に思いますが、本当
にお人形さんのようなヨチヨチ歩き

より
上井公民館 地域を結ぶ交差点！
館長 田中佑和

の赤ちゃんが母親の腕にいとおしく
抱かれて幼児支援室を訪れる。こん
な何気ない幸せな日常を大切にしたいと日々心に誓っています。

児童センターの先生が、献身的に
花壇の手入れをされ年中可憐な花々
が咲き誇っています。また、ご近所
の女性が一日おき位に、様々の草花
を持参されます。

町中の交差点のごとく、皆様の交
流があってこそこの公民館、今後とも
応援よろしくお願ひ致します。

春の おと ずれ

レンゲ
遊歩道(福庭～清谷)を
散歩。今は少なくなった
“みやこだ”場の田圃が
ありました。隣に咲くレ
ンゲです。(3月15日)



ある民家の梅の木です。淡
色の花が満開でした。「毎
年、実がなるのが楽しみで
す」とおうちの人の話し。
(河北町で2月終わり頃)

「中部ハートフルスペース」

は、義務教育修了後から20
歳くらいまでの不登校(傾
向)やひきこもりの心配の
ある青少年の学校復帰や社
会参加・自立を支援する教
育支援センターです。

鳥取県教育委員会が運営
をし、今年で4年目を迎えます。
安心して過ごせる居場
所の提供や様々な体験活動、

訪問による支援も行っており、
一緒に話したり考えたりしな
がら、次への一歩をふみ出す
サポートをしています。

「ハートフルスペース」は、
新しく移転する「中部療育園」
の隣にあります。駐車場も広
くなりました。

どうぞお気軽にお越しくだ
さい。

「中部ハートフルスペース」は、

4年目を迎えました。



中部ハートフルスペース
旧河北中学校跡に設置された
ハートフルスペース

受付時間 月～金(祝・年末年始のぞく)
午前9時から午後3時
電話番号 (0858) 27-1255
※午後3時から午後5時15分は、下
の番号におかけください。
(0857) 28-2322
鳥取県教育委員会
いじめ・不登校総合対策センター

上井公民館だより

NO178

(06年10月からの通算)

編集：上井公民館
編集委員会

令和2年4月1日発行
〒682-0042

倉吉市大平町360-1
TEL26-1736 FAX26-3621

(メール) koagei@ncn-k.net
(HP) http://www.ncn-k.net

/koagei/

スタッフ募集中!
ラーメン

いのよむ

倉吉市海田西町2-27
☎24-5549

元気な子供たちの姿
学校が休校中は
児童センターで「学童保育」



新型コロナウイルス
の集団感染を予防する
ため、倉吉市内の小・
中学校が一斉休校(3
月2日～3月17日)に
なりました。その間、学
童保育に通ってきてい
る児童たちはウイルス
に負けず、元気に過ご
していました。

コロナウ
ィルス流行

編集日録

2月26日 編集会議

前号の校正・今号(4/1発行)
の内容を決める。3月は行事・
イベントがいっぱいでニュー
ス記事で紙面スペースが足り
ない位の見込み。

2月27日 コロナウ
ィルスの広がりで、「全国の公立小・
中・高校の臨時休校」の要請
が出される。イベントや行事

の自粛の広がり。

上井地区のイベント：全
て取りやめ→(駅伝・マラソ
ン大会。お菓子作り。住民福祉
大会など)→予定していたニュー
ス記事がゼロになってしまい、
紙面にぽっかり穴があく。

新たなネタ探し。紙面レイ
アウトを作り直し。
3月1日：NO177発行
3月7～9日 紙面レイアウト

作成。※10～19日紙面レイ
アウト修正続く。

3月11日 野球「センバツ
大会」中止の発表

3月12日 WHOがパン
デミック声明出す。

3月17日学校再開
3月23日校正・次号(5/1
号)の編集会議

「13年間、お世話になりました」 大嶋

13年前、前々公民館長の
足立さんに誘われて始めた
編集委員。上井の土地勘も
無く、人も知らないことか
ら、まず歩いてみよう、歩き
ながら自分の目で見て、自
分の方法で書こうと始めま
した。
歩いていて人と出会い、

また、『上井ふるさと誌』
や「上井商工連盟」の『あ
げい躍動の歩み』にも出会
った。そして町を愛する強い
思いやエネルギーを感じる
ことができました。
特に、地域の方からの励
ましの声、本当にありがた
かったです。

用して...
公民館の和室も利

4月の行事予定

＝お知らせ＝
敬老会の変更
6/21から
10/4に開催

2日(木)	給食ボランティア総会	10:00
4日(土)	上井保育園 入園式	
9日(木)	河北小学校 入学式 河北中学校 入学式	
10日(金)	上井地区民生児童委員協議会	9:30
11日(土)	上井地区自治公民館長会	12:30
14日(火)	上井地区老人クラブ協議会総会	10:00
21日(火)	体育部長会	19:00
23日(木)	社会教養部会	19:00

今月の「ふれあい給食」サービス 9・23日

【教室・講座】

3日体操	(月曜)	日	10:15
	(月曜)	日	18:30
書道教室	(水曜)	8・22日	10:00
	(水曜)	8・22日	13:30
水墨画教室	(水曜)	1・28日	13:30
板画教室	(日曜)	12日	9:30
子ども硬筆・毛筆教室	(土曜)	4・11・18・25日	13:30
リラックスヨガ	(金曜)	10日	10:00

【同好会】

女性のつどい		日	9:30
民謡同好会		6・20日	19:00
太極拳同好会	(月曜)	6・13・20・27日	20:00
	(金曜)	3・10・24日	10:00

【その他】

なごもう会	21日	13:00
-------	-----	-------

※日程の変更や中止がある場合があります。

◆職員不在のお知らせ◆

4月24日(金)午後 倉吉市公民館職員研修会のため
ただし、貸し館は通常とおります。お早めに申請をお願いします。

わが家のペット

山陰柴犬(国の天然記念物)の、「ゆき」ちゃんです!

山陰柴犬の雌。7歳で名前は、ゆき(幸)です。散歩が大好きで朝夕3回河川敷を散歩してま〜す。甘えん坊で淋しがり屋です。「ただいま〜」って仕事から帰ると、くるっと巻いたしっぽを大きく振って、



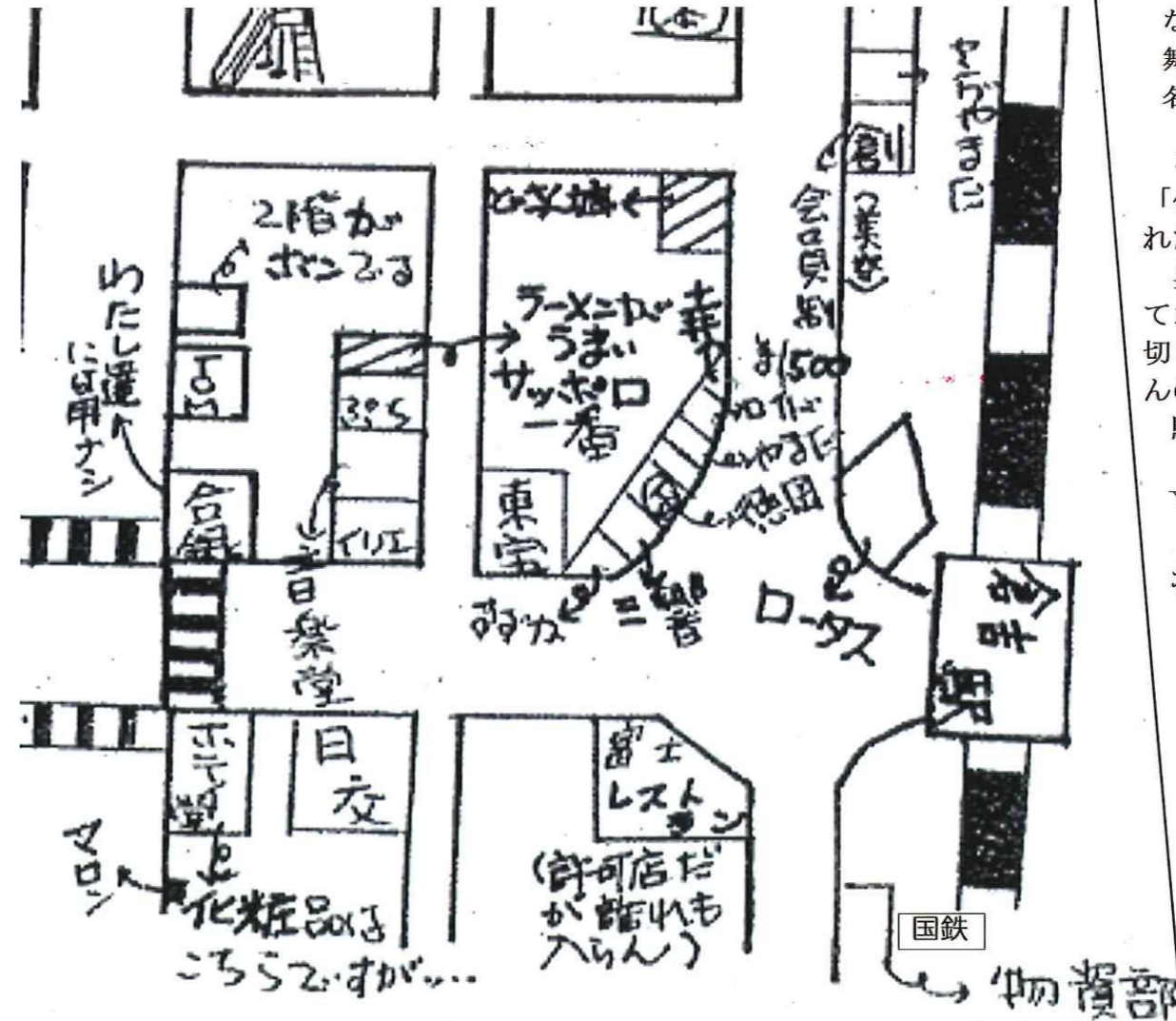
柴犬。耳が立ってしっぽが巻いているゆき

上井こんな所 あんなところ (番外編)

注：地図は高校生が利用する
目線で作成したもの

今から40年ほど前の上井のマップを見て

□ 駅前の「東宝ストア」や「マロン」には、良く行った。夜の飲み会のシメは「さっぽろラーメン」が「定番」で、長細い店内を覚えている。飲んでの帰り道、当時は路地の側溝にはコンクリートやグレーチングの蓋がなく、公園辺りの溝に誤って落ちた痛い思い出がある。(60代男性 M.Nさん)



□ 学生時代は、レコードの時代だったので新曲が発売されると、駅前の「音楽堂」「三響」に買いに行っていました。また、お祝い事がある時は、「富士レストラン」で食事。ケーキは、「マロン」で買って帰ったり…。懐かしく思い出しました。(50代女性 S)

じゅう〜! 香ばしい匂い。クルっ。鮮やかな手つきで、生地を裏返し。

上井のお店しり〜ず

6

平成元年に一丁目西で開店。1年後に今の場所に移転。色々な思いがこめられている「歌舞点心」という珍しいお店の名前。今も駅前人気店です。



ご主人が仕事を辞められた時、奥さんと「何か食べ物屋を始めよう…」と、思いつかれたとのこと。

奥さんは広島出身。地元で見習い修行をしてオープン! 長い間、ご主人と2人でお店を切り盛りされてきましたが、今は娘さんと奥さんの2人で切り盛りです。

駅前にあるので、JR・バスの待ち時間の人、

駅前で30年続く、
広島風お好み焼き屋「歌舞点心」さん

お昼や仕事帰りのお客さんがいっぱいです。「学生のみなさんが、部活等の帰りによく食べに来たりしてくれました。今は、駅北口が出来たり、コンビニが増えて人の流れが変わりましたね」と。

「でも、かつての常連さんが子供や孫を連れて、「おばちゃん来たヨ!」と立ち寄って頂くことがあります。そんな時が一番うれしいですね!」とお好み焼きを焼きながら答える武田さんでした。

【取材を終えて】人気メニューの、「肉たまごのソバ入り」を頂きました。



ボリュームがあり、とっても美味しかった。電話注文も出来ます。(佐々木・杉本)

わかめの茎の佃煮

料理コーナー
(103)



子供の頃、親から「海藻を沢山食べると、頭の毛がふさふさになるよ」と聞かされました。「私より、お父さんが食べるべきでは?」と、子供心に思ったものでした…。そんな思い出のある海藻の佃煮です。

生ワカメを柔らかい部分・茎・メカブ部分と仕分ける。〈柔らかい部分〉サツとゆがいて生姜醤油で頂いたり、味噌汁の具に。〈茎・メカブ〉作り置きおかずで、ご飯のお供に。
【作り方】
①ワカメの茎200gは水で良く洗い、薄くスライス。メカブ部分：茎の大きさと同じ位

に切る。③熱湯で茹で色が変わったらずルに上げ水で洗う。
④鍋に調味料(水50cc・醤油50cc・きび砂糖50g・みりん大さじ2・すり下ろし生姜適量)を入れ沸騰させ、茎・メカブを入れ、中火以下で水分が少しになるまで掻き混ぜながら煮る。
⑤煮汁が少しになったら仕上げに白胡椒散らし化出来上がり。(智子)