

# うだちから

「うだちから」とは、宇陀に由来からある  
地域コミュニティの力(宇陀力)のことです。  
このコーナーでは、市が「取り組む  
「まちづくり」や NPO 団体などを紹介します。  
問 市民協働課 ☎82・2130/IP ☎88・9085



▲しっかり狙って！

ゲームを楽しみました。最後は、持  
参したプレゼントの交換やクリスマ  
スソングの合唱などで、会場には笑  
顔が広がっていました。

## 1 クリスマス会開催

～東榛原まち協  
伊那佐地区まち協～  
12月20日(土) 大和富士ホールに  
おいて、東榛原まち協主催の「子ど  
もクリスマス会」を開催しました。

今年は、榛原地区まち協との協力  
事業として実施し、イベント内容の  
企画およびスタッフについての協  
力をいただきました。今年のテーマ  
は、縁日を楽しもうということで、  
手作りの割箸ゴム鉄砲の射的コー  
ナーやボウリングゲームなど5つの



▲ハンドベルのミニコンサート

12月21日(日) 旧伊那佐幼稚園で、  
伊那佐地区まち協主催の「親子で楽

しむクリスマス会」を開催しました。  
会場では、焼き芋やぜんざいなど温  
かい食べ物振る舞われるとともに、  
大きなツリーに参加者が飾り付けを  
行いました。また、クリスマスにち  
なんだ曲を演奏するハンドベルのミ  
ニコンサートでは、歌と一緒に口ず  
さみ、満員の会場は和やかな雰囲気  
に包まれていました。

## 2 伊勢本街道は地域の宝

～内牧地域まち協  
田口地区まち協～

榛原地域から室生地域にかけて、  
古くからお伊勢参りの旅人が行き  
交った伊勢本街道があり、今も歴史  
と文化が息づく地域の宝です。

現在、まち協では、この貴重な街  
道を後世に伝えるための取り組みを  
進めており、内牧地域まち協では、  
街道の整備や清掃活動を行うととも  
に、視察研修を開催することで伊勢  
本街道の歴史や文化を学ぶ機会を提  
供しています。また、今年度は、隣  
り合う田口地区まち協と内牧地域ま  
ち協が連携を図り、両地域で共通の  
道標を設置する活動をスタートし、  
昨年の12月9日(火)には共同で現  
地調査を行いました。今後は、要衝



▲毎年、草刈と整備を実施しています

に道標を設置することにより、街道  
を訪れる方々の利便性の向上を図る  
とともに、この地域の魅力を発見す  
るための一助になればと思っています。

◆歴史講座を開催(事前申し込み要)  
「伊勢本街道と宇陀松山藩」  
開催日 2月28日(土)  
午前10時～11時30分

講師 山本雅則氏  
(曾爾村教育委員会教育長)  
場所 たかぎふるさと館  
(榛原高井 612)  
申し込み連絡先  
中西(☎090・6918・8598)

## 3 「防災」危険箇所を再確認

～西谷地区まち協～

秋から冬にかけて室生地域の各地  
区では、防災訓練、防災講話などが  
次々と実施されました。

以前は、DVDの鑑賞や防災時の  
避難訓練、体験講話などが主な内容  
でした。

しかし、近い将来発生が懸念され  
ている「南海トラフ地震」をはじめ  
とする、住民の災害への意識も徐々  
に高まっています。そのため、より  
身近な事柄に対応できるよう、事業  
内容も変化してきています。

11月24日(月・祝) 室生西谷地区

においても災害に備えて、当地区の  
危険箇所をハザードマップで確認し  
ながら、災害前の備えとして「避難  
計画書」の作成方法や、避難時の持  
ち出しリストにて、いざという時に  
素早い避難を行うための準備を学び  
ました。

さらに、近年起こった災害の  
DVDを改めて鑑賞し、災害の恐ろ  
しさや脅威が身近に迫っていること  
を再確認する機会となりました。

近い将来発生が想定される地震や  
災害に備え、住民の防災意識が一層  
高まるよう、啓発活動や講習会など  
を継続して実施していきます。



▲地域のハザードマップを確認中

## まち協の催し予定 (1月15日現在)

	日程	主催	内容
榛原さずな 広場まつり	2月10日(火) 午前10時～ 午後5時 ※榛原初えび す開催日	榛原さずな 広場 (榛原恵比寿 神社前)	榛原地域の各まち協・ 榛原スマイル食堂のマ ルシェ・猿まわし【午 前11時および午後4 時から各15分間】を 開催
宇陀松山初 えびす出店	2月11日 (水・祝) 午前9時から	恵比寿 神社周辺 (大宇陀下茶)	宇陀松山まち協が出店 しチヂミ、温かい飲み 物をご用意



厳寒に咲くビワの花も終わりに近づ  
き、結実を始めています。これから初夏  
にかけて実は膨らみ、6月ごろには熟れ  
て食べられるようになります。

葉を採るのは少しかわいそうな気もし  
ますが、葉を煎じて飲む薬酒とすれば、  
鎮咳、去痰、健胃、止血剤となり、食中毒、  
下痢、腹痛などに効果があります。風邪  
で咳が強い人、正月料理の食べ過ぎで、  
胃腸に負担がかかり、胃に違和感を常に  
感じる人などは、ぜひとも葉を採集して、  
ビワ茶にして飲んでみてください。結構、  
風味が良く、病みつきになるかもしれま

せん。

できるだけ厚みのある緑の強い古い葉  
を選んでください。ビワ茶の作り方は、  
成葉の裏の毛を歯ブラシなどでこすり落  
とし、2センチ幅くらいに小さく切り  
ます。葉5、6枚分の量を、2リットル  
の水に入れ、ぐつぐつと1時間煮ると、  
淡黄褐色の液になります。一度、火を止  
め、そのまま置き、冷めたらもう一度煮  
ます。すると、美しいピンク色に変わ  
ります。茶こしなどを使って漉して飲みま  
しょう。採集しておいた乾燥葉を煮出し  
ても効果があります。



※当市で「薬草活用講演会」をしていたいた  
村上光太郎先生の連載より一部抜粋

薬草逍遙(やくそうしょうよう)は、  
毎回「薬草」に関わる内容を連載でお届けする  
コラムです。

問 商工業課 ☎82・5874 / IP ☎88・9075