

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 まちづくり支援課 ☎82・3910/IP ☎88・9094

1 木製プランターを作製 （田口地区まち協）

10月17日、地区内を花で飾り、地域の環境をさらに良くしたいとの思いから、花を飾るためのプランターを製作しようと考え、環境・福祉部の委員9人で、木製プランターを作製しました。

朝8時30分、作業場所に委員全員が集まり、田中会長あいさつのあと、この日の流れや注意点など、作業全体にわたっての説明がありました。その後、既に製材して防腐用の塗料が塗られた木材を、1つのプランター



▲協力してプランター作り

ごとに2〜3人のグループに分かれて、電動ドリルを使い、ネジ釘で組み立てていきました。作業内容に迷うことなく、予定していた手順通りに作業が進みました。

完成した60個のプランターは、来年度に土を入れ花を植えて、ふるさと元氣村の花壇や地区内各自治会で花を植える予定です。きつと訪れる人、観る人を楽しませてくれると思います。

2 菟田野いづも園と 収穫体験

（菟田野まち協）

10月20日、第5回目の農業体験「稲刈りしよう・新米食べよう」の菟田野魅力発見体験ツアーが新型コロナウイルスの影響により中止となりました。

今回は、春から準備をしていた「サ



▲たくさんお芋が採れました

ツマイモや黒豆」の作付けしたものを地域の子どもたちに収穫体験してもらうため、「菟田野こども園」の園児たちを招待しました。
3歳から5歳の園児32人と先生に参加いただき、サツマイモほりと黒豆収穫が始まりました。
小さなスコップで「お芋はどこだ？」ツルを引っ張って勢い余ってお尻からドスン。「お芋があったヨ」「お芋が取れたヨ」歓声や笑い声が上がっていました。

次は、黒豆採りです。園児たち数人がかりで、自分たちより背の高い黒豆を引き抜いて、葉っぱを取り、豆のさやを取っていただきました。
一時間余りの体験でしたが、子どもたちに喜んでもらえたので、来年の「農業体験」は、地域の子どもたちとの交流も考えていきたいです。

3 きれいな地域環境を 目指して活動！ （東榛原まち協）

10月25日、生活・環境部会で室生ダム湖周辺清掃活動を行いました。例年は地域の方も含めて300人以上が参加し、室生ダム湖周辺クリーンウォークとして実施していました。今年も新型コロナウイルス感染対策のため、参加者全員の検温を実施しました。部会員とまち協役員、室生ダム管理所からの応援もあり、32人で濡れ地蔵と山辺三ふれあい広場周辺の清掃活動をしました。



▲年々減ってきているゴミ

最初に当まち協の会長と室生ダム管理所の田口所長があいさつした後、参加者に軍手と金火箸、大きなビニール袋が配布されました。この

活動を始めた頃はトラック2台ほどの

ごみが集まりましたが、クリーンウォークを続けてきた結果、ごみの量は毎年減り近年は軽トラック1台ほどになりました。長年の活動成果が出ています。

来年の秋には、地域の方々も交え大勢の方が参加してこの活動をできることを祈っています。

4 たいけんクラブで 焼きものづくり

（上龍門地域まち協）

10月31日、田原集会所で当まち協の地域の子どもたちを対象として、『た

いけんクラブ』を開催しました。

今回は、焼きものづくりを楽しむ体験で、5家族12人が参加しました。

最初は、粘土に親しむため、切り分けられた粘土を糸で切る、丸める、指でつまんで角を作る、長く引き伸ばすなど一通り体験した後、いよいよ工作に入ります。

まず、お皿に挑戦。粘土を板とめん棒を使って平たくします。丸くても、四角でも大丈夫。形を整えたら物を押し当てて模様を作ったり、竹串で絵を描いたり、思い思いに描いていきます。次に、動物作り。練習した、丸め、摘まみ、引き伸ばして作品を作っていきます。

親子でそれぞれ制作し、個性的な作



▲できあがりを楽しみ！

品ができました。みんなの作品は、これからじっくりと乾燥させ、12月上旬に釉薬を塗り、できあがるのは、来年1月の予定です。
できあがるのがとても楽しみです、子どもたちにとってよいお年玉になることでしよう。

まち協などの催し予定 12月

(11月17日現在)

日	曜日	イベント案内	主催
毎週	金曜日	榛原駅前 UDA OPEN STYLE 『かなえば』	榛原地区まち協
12	土	イルミネーション (1/11 まで)	田口地区まち協
13	日	寄せ植え教室	上龍門地域まち協



ジャガ芋

今は新ジャガがおいしい季節です。暖かい室内に置いておくか、春先まで置いておくと、芽が出てきます。ジャガ芋の芽は食べてはいけません。この芽には、ソラニンというアルカロイドが入っており有害です。ただ、普通に芽を除いて食べる場合は問題がないので、過剰な心配もありません。
発芽させない方法は、ジャガイモと一緒にリンゴを1個保存しておくのです。リンゴから出るエチレンガスが発芽を抑えます。
食卓でおなじみのジャガ芋が、非常に効

果的な薬草であることをご存知でしょうか。ジャガ芋の皮を除き、おろし金ですりおろします。同量の小麦粉を混ぜ、どろどろの状態になるまで酢を混ぜてよく練り、それを布などに伸ばして患部に張るのです。すなわち湿布すると、のどの痛み、扁桃腺、とびひ、やけど、便秘、膀胱炎、五十肩に効果があります。また、おろしたものを布でこし、その汁をコップに半量(約100cc)ずつ服用すれば、胃潰瘍、十二指腸潰瘍、胃炎などの炎症を抑え、アレルギー体質、腺病質にも効果があります。



▲アメリカ大陸(中南米)原産。ヨーロッパに渡り、品種改良によって二千種類以上が作られたジャガ芋。

※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

問 商工産業課 ☎82・5874 / IP ☎88・9075