

友愛こうら

第60号 発行：甲良町老人クラブ連合会
水と緑に恵まれた、歴史豊かな、この郷土を愛し、
たがいに友情の手で結ばれた老人クラブをめざそう

会員の皆様には、希望に満ちたすがすがしい新春をお迎えのことと、心からお慶び申し上げます。

昨年は、町政全般にわたり格段のご理解とご協力を賜り厚くお礼申しあげます。

さて、昨年の十月の町長選挙では皆様からの温かいご支援をいただき二期目を務めさせていただくことになりました。一期目に引き続き二期目も『一点の曇りもないガラス張りの開かれた町政』を推進し、選挙公約でお約束した通り、『有言実行』マニフェストの実現に向けて取り組んでま

る会員の皆様には、希望に満ちたすがすがしい新春をお迎えのことと、心からお慶び申し上げます。

特に甲良町は、滋賀県で一番人口の少ない町であり、定住促進や町外流出に歯止めをかけるためにも、中学校まで医療費の無料化や幼少期からの英語力の向上を図り、子育て支援対策の充実をしていくべきだと思います。

また、『地域おこし協力隊』を新設し、地域の活性化に意欲のある都市住民の受け入れや地域力の維持及び強化を促進して地域の活性化に取り組みたいと考えています。

また、甲良町の基幹産業である農業振興については、農業従事者のやる気を応援するための取り組みを進めていきます。

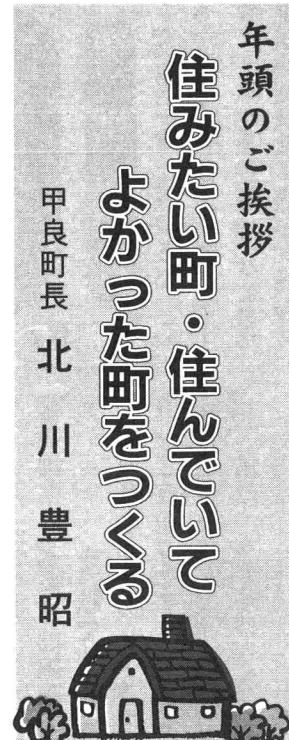
特に甲良町は、滋賀県で一番人口の少ない町であり、定住促進や町外流出に歯止めをかけるためにも、中学校まで医療費の無料化や幼少期からの英語力の向上を図り、子育て支援対策の充実をしていくべきだと思います。

また、甲良町の基幹産業である農業振興については、農業従事者のやる気を応援するための取り組みを進めていきます。

本年が皆様にとって輝かしい一年となりますことをご祈念申し上げ、年頭のご挨拶といたいと考へています。

本年が皆様にとって輝かしい一年となりますことをご祈念申し上げ、年頭のご挨拶といたいと考へています。

甲良町老人クラブの活動をさせていただきたいと思います。



笑門來福

あけまして
おめでとうございます

今年も元気で、皆さんとともに楽し
甲良町老人クラブの活動をさせて
いただきたいと思います。

甲良町老人クラブ連合会
会長 上野善久
本部役員一同

世帯が増加しています。その家庭では、安否確認や買物、ゴミ出し、電球交換などといった生活の中の困りごとがあり、多様な支援を必要とする高齢者が増えています。

町では、三年ごとに見直される平成二十七年度からの第六期介護保険事業計画においては、介護保険制度の改正を受け、特に高齢者の生活ニーズを把握し、元気高齢者を支援の担い手として活躍していただけるよう、地域の支え合いや社会参加を促進し、生活支援サービスの充実を図っていきたいと考えています。

これからも『甲良町に住み

たい、甲良町に住んでいてよかつたと多くの人に言つていただけるような町づくり』を進めたいと思います。

最後になりましたが、本年も町民の皆様の期待にそえるよう邁進していく所存です。

ここであらためて、各大会における受賞者の皆様に心からお祝いと感謝を申し上げます。

大会において、本町から個人表彰二つ、団体表彰二つを受賞したことは、町老ク連・各字老人クラブの皆様の日頃

秋季 グラウンドゴルフ大会 十月十七日(木)



十月十七日(木)

の積極的な取り組みが高く評価されたものと思っています。今後も町老ク連と単位クラブとのコミュニケーションを図りながら、活動を行い、高齢者の組織力と知恵を生かして活動していきたいと思います。

参加者の皆さんに楽しんで参加していただけたことを大変うれしく思います。

入賞の方は次のとおりです。おめでとうございます。

● 準優勝 松宮孝之様
● 第三位 奥山(尼子)豊様

● 優勝 山田金二郎様
(長寺西)

● (正樂寺)

台風が滋賀県直撃との予報から、一日延期して開催しました。

台風はそれでさわやかなお天気のもと、町運動公園の16ホールのコースをつかって行いました。他の大会日程と重なったため、参加者は春季大会より少なくなりましたが、お天気も良く、いつもより時間を使ってゆっくり・のんびりと楽しく進めていただきました。

参加者は少なかつたですがホールインワンも春季大会と変わらないほど出され、三位までに入賞となると四〇前半のスコアーでなければならぬくらいの激戦でした。ラッ



左から山田さん・松宮さん・奥山さん

生活文化クラブ研修会 パンづくり体験 十一月十一日(月)



料理教室、おやつ作り、そして、レクレーション・軽体操等を内容に活動してきましたが、町外の施設を訪ねて、ものづくりに挑戦する取り組みをして活動をより豊かなものにしていこうという昨年度からの課題が、ようやく実現しました。

米原市にある体験型観光農園ローラン・ベリー多和田を訪れ、パンづくりを体験しました。

お昼前に出発し、まずは現地の食材を中心につくられた彩り豊かな秋のメニューで、バイキングランチを楽しみました。

小雨が降る寒い日となりましたが、パンづくり工房に入り、いよいよブルーベリージャム入りのパンづくりです。

パンの生地を力を込めて練り、握り方を教わってたたきつけるようにして練り込んでいきました。そして、発酵させます。その間を利用してジャム作りに挑戦です。焦げ付か

ないようこまめに手を動かせ、粘り具合の感触と目で確かめながら、とつても色鮮やかで甘いジャムが出来上がりました。

『さつま揚げ入りホイコーキ(回鍋肉)』そして、『ふんわりかき玉汁』です。

甜麺醤

(テンメンジヤン)

つかう

料理で

も、なけ

れば味

噌で代

用すれば

よいとの

こと。ふんわり?雲のよう

に

凝固させるかき玉の秘密は片栗粉。そのコツを伝授していただきました。

皆さん包丁使いの上手なこと。分担して手際よく進められました。でも、中には、料理はほとんどしないという方もおられましたが、皆さんで楽しく取り組んでいただきました。



男の料理教室 十一月十四日(木)



毎年行っている男性の料理教室。いつもの県老ク連講師

長谷川先生を迎えて、今年は、男性的なエネルギッシュなメニューで挑戦しました。

『油揚げのジューーサーカツ』

でしようか、色鮮やかなお料理のできを活かして並べられました。おいしく試食をした後、おそらくあまりしたことのない後かたづけもキチンと短時間で完了してくださいました。

