



芝山町社協だより まごころの輪

'26年3月発行
Vol.133

一投に全集中



芝山町スポーツ大会

1月18日のよく晴れた日曜日。芝山町教育委員会主催、第10回芝山町スポーツ大会がすばやく芝山にて開催されました。

今回の大会種目はフィンランド発祥のスポーツ、モルック。大会には、総勢59人の老若男女がスコアを競い、スポーツを通して世代の垣根を越えた地域交流を楽しみました。



今号の特集

芝山町政施行70周年記念
第12回 芝山町社会福祉大会
みんなで築く福祉の輪

誰もが楽しめるユニバーサルスポーツ



みんなので築く福祉の輪

芝山町政施行70周年記念 第12回 芝山町社会福祉大会

3年に一度開催している芝山町社会福祉大会を、2月15日に福祉センターやすらぎの里にて開催しました。式典には町民の皆さんや福祉関係者が集い、地域福祉について理解を深め、想いを新たにする一日となりました。大会では大会宣言の採択のほか、福祉功労者の顕彰や、小中学生による福祉作文・標語・ポスターコンクール入賞者の表彰を行いました。また、記念講演では谷本道哉先生をお迎えし、「いつまでもいきいき元気に！健康寿命を延ばす簡単筋トレ法」をテーマに、日常に取り入れやすい健康づくりのお話をいただきました。





〈ポスター部門〉

小学生3・4年生の部
4年 高松 朔也さん



小学生5・6年生の部
5年 鈴木 駿之介さん



記念品にふきんやせっけんをプレゼント

社会福祉大会では、ご参加の皆さまへの記念品として、福祉作業所で心を込めて作られたオリジナルのふきんやせっけんをお配りしました。日々の暮らしの中で、あたたかさを感じていただける品です。

本号では、町内の社会福祉の発展に寄与された方々ならびに、小中学生による福祉に関する作品コンクール入賞者の皆さまをご紹介いたします。

芝山町社会福祉協議会

会長表彰

- 木川 優陽様 (高田東)
- 土屋 増男様 (小池9)
- 太田 英二様 (宝馬)
- 瓜生 優子様 (山中東)
- 鈴木 康夫様 (境・宮崎)
- 渡邊 美基様 (川津場)
- 鹿嶋 正一様 (千代田)
- 齋藤 稔様 (小池5)
- 伊藤 清子様 (一本松)
- 篠 隆芳様 (大台西)
- 和田 啓様 (新井田)
- 加藤 幸男様 (山田)
- 山下 梅子様 (高田西)
- 池田 寿様 (菱田宿)
- 土井 基子様 (山中西)
- 鈴木加代子様 (はいわ台北)
- 石橋喜代志様 (新井田新田)
- 伊藤 明美様 (小池6)
- 花澤 久美様 (バルルド)
- 小川 行雄様 (上吹入)
- 前林満裕美様 (多古町)
- 野尻 英治様 (成田市)
- 白鳥 則子様 (匝瑳市)
- 瓜生 一貴様 (山中東)
- 石田富美枝様 (小池2)
- 行方 利雄様 (浅川・稲葉)
- 山室 正昭様 (成田市)
- 伊藤 信己様 (新井田)
- 佐藤きみ子様 (高田西)
- (故)長谷川一夫様 (高谷)

芝山町あしたばシニア連合会

会長表彰

- 伊橋 正子様 (小池9)
- 高橋 節子様 (小池9)

芝山町あしたばシニア連合会

会長感謝

- 清宮 一雄様 (山中東)
- 藤川 博様 (小池4)
- 津田 千里様 (はいわ台東)
- (故)八角 憲章様 (高田東)
- (故)戸井 清一様 (宝馬)

芝山町社会福祉協議会

会長感謝

- 山口 栄子様 (小池2)
- 花いつぱい運動推進委員会
- 朝比奈富治様 (はいわ台東)
- 社会福祉法人徳栄会
- 芝山苑様
- 日蓮宗千葉県東部宗務所様
- 丸朝園芸農業協同組合
- チャリティーゴルフ様

福祉に関する作文・標語・ポスターコンクール

〈作文部門〉

最優秀賞

- 小学生3・4年生の部
4年 戸村春翔さん
- 「ひいおじいちゃん」
- 「明るくなった日」

〈標語部門〉

最優秀賞

- 小学生3・4年生の部
3年 山口嬉多さん
- みんな友だち
- たすけ合えば
- もっと友だち

●中学生の部

- 1年 武田陽向さん
- 「身近なところにある福祉」

●中学生の部

- 2年 井口瑛太さん
- その笑顔
- みんなを守る
- 地域の輪

「私のひいおじいちゃん」

- 小学生5・6年生の部
5年 鈴木菜月さん
- 小学生5・6年生の部
5年 御簾納にこさん
- 助け合い
- 人をつなげる
- ありがとう



暮らしに息づく、地域の歴史

山田の三社奉射

ふくし
街角
コレクション



祭壇には、御神酒、米、果物が並びます

芝山町には、1月から2月上旬にかけて「オビシヤ」と呼ばれる神事が各地区で行われます。

「オビシヤ」は主に、弓の的を射てその年の豊作を占う行事といわれていますが形式は多様。中には弓を射る神事がないものもあります。

今回取材した山田地区の「三社奉射」もそのひとつ。町内で行われる「オビシヤ」は、多人数で祭事を行うケースが多いなか、山田地区では3戸または4戸で持ち回り、祭事を3人あるいは4人で行います。

今年、当番をつとめた實川嘉一さん（山田）は、「山田の奉射の歴史はとも古くてね。代々地区の人たちが大切に守り継いできたんだ」と話してくださいました。

「奉射は、五穀豊穡と日々の安んを祈る祭事であるとともに、その地域の人々が歩んだ歴史でもあるんだよ」人々の変わらぬ想いが、日常の営みの中で脈々と受け継がれていることがうかがえました。

いんふおめーしょん

ご不要なタオル、 いただけませんか？

福祉作業所では、お寄せいただいたタオルを台ふきんに加工し、販売しています。台ふきんは大好評、現在はタオルが足りません。ご家庭に未使用のタオルがございましたら、ご寄付ください。

おでかけサポート、日テレ号のご案内

芝山町社会福祉協議会では、車いすのまま安心して乗車できる福祉車両「日テレ号」を貸し出しています。通院やお出かけなど、移動にお困りの際にぜひご利用ください。ご利用には事前の電話予約が必要です。

詳しくは社会福祉協議会までお気軽にお問い合わせください。皆さまの安心なお出かけをやさしくサポートします。

連絡先 芝山町社会福祉協議会
☎0479-78-0850

みんなの力があつまって 赤い羽根共同募金

昨年10月1日から始まった令和7年度共同募金運動は1月31日現在、下記のご協力をいただいております。

お寄せいただいたご浄財のうち、一般募金は全額、千葉県共同募金会へ送金いたします。また、歳末たすけあい募金は町内の対象となる方々に「歳末お見舞金」として12月にお届けしました。

共同募金にお寄せいただいたみなさまの力は、地域のために活かされます。



募金総額 1,942,845円

一般募金	1,571,411円
歳末たすけあい募金	371,434円



(5)

みんなでみんなのしあわせを

令和8年3月1日発行

第12回芝山町社会福祉協議会
福祉作品コンクール
入賞作品紹介

3・4年生の部
最優秀賞

「ひいおじいちゃんが

明るくなった日」

芝山小学校四年 戸村 春翔
ぼくのひいおじいちゃんは、今年で九十三歳になりました。九十三歳とは思えないほど元気です、毎日畑に行っています。九十三歳になっても、農家をつづけているひいおじいちゃんのことを、ぼくはかっこいいなっと思っていました。

そんなひいおじいちゃんは、さし近家族が話しかけても、聞こえないことが多いので、会話がと切れがちでした。テレビの音も大きすぎて、いつも「大きすぎるよ!」と注意されていました。え顔がへつっていたと思います。

ある日、お母さんが集音器を注文しました。数日後、集音器がとどきました。早速ひいおじいちゃんの耳につけてみました。そのしゅん間、ひいおじいちゃんの顔がパツと明るくなりました。

「おっ、セミの声がよく聞こえるぞ!」と言って、外をながめていました。あんな大きなセ

ミの声が聞こえていなかったんだと、とてもおどろきました。

それから、ひいおじいちゃんは、テレビの音も小さくなったし、ぼくが話しかけても、あいつづを打ってくれるようになった。と切れることなく、話ができうれいす。実は、今まで聞こえていたふりをしていた。なんでもっと早く気づいてあげられなかったんだと、ぼくは後かいました。

集音器は、ただ音をとけるだけの道具ではないと思えます。ひいおじいちゃんの世界を明るくしてくれました。そして、ぼくたち家族にとっても、とても大切な物になりました。ひいおじいちゃんのをふやしてくれました。ぼくは、そんなひいおじいちゃんの姿を見ることができて本当によかったと思えます。いっぱい昔の話や機械の話や野菜のことなどたくさん話したいです。

集音器のおかげで、音の大きさ、だれかと話すよるごびを覚えてもらいました。ひいおじいちゃんのをふやしてくれました。

(原文)

※学校・学年は受賞時のものです

福祉センターで実施している「いきいきライフ調理実習教室」は、減塩・低カロリーメニューで、生活習慣病の予防と改善をねらいとしています。その秘伝のレシピを講師の栄養士がご紹介!



豚肉の黒酢漬

【作り方】

- ① 漬けだれの材料を鍋に入れ、沸騰させる。
- ② 玉ねぎは薄切り。ピーマンとにんじんは細切りにしてさっと茹でる。
- ③ 豚肉は塩、コショウであえてかたくり粉をまぶし、ごま油を熱したフライパンでしっかり焼く。
- ④ ②と③を、①の漬けだれに漬ける。



材料 (4人分)	
豚肉肩ロース	8枚(約320g)
塩	少々
コショウ	少々
かたくり粉	適宜
ごま油	大さじ1
玉ねぎ	1/2個
ピーマン	1個
にんじん	1/3本
漬けだれ	
水	50ml
黒酢	大さじ2
砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ2

ワンポイント 黒酢だれは一度沸かすことで角を取り、甘辛のバランスを整えています。野菜は下茹でて色味と食感を残すのがポイント。豚肉に片栗粉をまぶし、強めの火でしっかり焼くことで旨みを閉じ込め、たれがよく絡みます。熱々のうちに漬けると味が入りやすいです。味がしみるので、次の日に食べてもおいしいです。



