

こだまスイカの出荷本格化

暖冬で生育が早く、作柄も良好

冷蔵庫に丸ごと入るとして消費者に人気の『こだまスイカ』の出荷が協和地区を中心に本格化してきました。大玉よりも皮が薄く甘みが強いのが特徴。毎年ゴールデンウィーク前後に出荷のピークを迎えます。約70アールのハウスで栽培している島田正さん（桑山）は「本年は暖冬で生育が早く、作柄は良好で、約1週間も出荷が早まり、糖度も高く収穫量も期待できる」と話します。JA北つくばこだまスイカ部会では、去る3月に茨城県青果物銘柄産地の新要件（東京中央卸売市場での直近3ヶ年間の平均単価を上回るなど）での指定を受けました。



桜の下で心と心の交流

にぎわいのお花見国際交流会

地域に暮らす外国人のみなさんと交流を図ろうと、4月1日、筑西市国際交流協会（仁平正巳会長）主催による、第14回お花見国際交流会が明野公民館で開催されました。初夏のような過ごしやすい天候となったこの日は、市内や近隣市町村に住む外国人のみなさん約300人が参加。満開の桜の下、美しい日本の春を満喫しました。また、会場では日本人の会員による手打ちそばや焼き鳥など日本の味を紹介。また、タイやブラジルなどお国自慢の料理も紹介されました。国際色豊かな会場には、地球市民の心の交流が図られていました。



受け継がれる伝統の舞

小栗内外大神宮太々神楽

4月15日、小栗地内にある小栗内外大神宮境内で春の例祭が行われ、太々神楽（県指定無形民俗文化財）が奉納されました。伝統の舞を一目見ようと市内外から多くの人が訪れ、太鼓や笛が奏でられると神楽舞が始まり、普段は静寂に包まれる境内が賑わっていました。舞の合間に五穀豊穡を祈願し、舞台から餅や菓子がまかれると、集まった子どもたちは大喜び。寛永4年に始まったこの神楽は約250年代々受け継がれ、一昨年、太々神楽保存会（中島純一郎会長、会員15人）が地域文化功労者表彰（文部科学大臣表彰）を受けました。



熱湯をかぶり、吉凶を占う 市指定無形民俗文化財・湯立祭

4月1日、樋口の雷神社で、市指定無形民俗文化財の湯立祭が行われました。これは、毎年行われているもので、熱湯をかぶってその年の天候や農作物の吉凶を占う雷神社の伝統行事。およそ300年前から行われていると伝えられています。

集まった多くの地元住民が見守るなか、白装束の行者が、大釜で煮えたぎる熱湯にクマザサを浸して頭上に振りかざし、天候や作柄などを予想。今年のお告げでは、5月以降は天候不順が続き、8月に大雷、9月に台風、11月に大雨大水のおそれがあると、農作物には心配な内容となりました。



生徒たちの思い出に 下館北中学校の先生たちが花の贈り物

下館北中学校の入学式や卒業式では、先生方手作りの花のオブジェが壇上に飾られ評判を呼んでいます。制作の中心となっているのは、中澤豊先生と谷中邦江先生。枯れた桜の木や竹などを花器として使い、電飾なども使う本格派。遠くからでも見えるようにと高さや幅なども配慮し、最後に色とりどりの花が生けられます。「言葉だけでは伝えられない私たち教師の気持ちを生徒たちに感じ取ってもらえれば」と中澤先生。6日に行われた入学式には「宇宙」をテーマにした作品が壇上に飾られ、生徒や保護者からはため息がもれていました。

見て聞いて驚き食品添加物 市の子育て講演会「食の本当の豊かさとは」

食品ジャーナリスト阿部司氏による子育て講演会が3月23日、総合福祉センターで開催されました。

「食の本当の豊かさとは」というテーマで行われた講演では、元食品・添加物商社に勤務し、トップセールスマンとなり「添加物の神様」と言われた阿部先生が、普段口にしていくさまざまな食品の裏側を解説。なぜ食品は長持ちするのか、なぜ色あせないのか、それが子どもたちにおよぼす影響はどのようなものか。

詰めかけた200人の聴講者は、食の安心安全を再確認するとともに、食育の大切さを学ぶ一日となりました。

