

# 広報いわたき

成人  
おめでとうございます



●発行者●

岩滝まちづくり  
協議会

TEL 31-1073

FAX 77-9409

メール

iwataki@hidataka  
yama.ne.jp

後列 岩島温子校長 広瀬亮子先生 洞口清司町連会長 中家小兵衛まち協会長  
前列 砂田有香 大前さくら 坂本純二 竹淵智空 成人を迎えた4名の皆さん

今年4名の皆さんがめでたく成人を迎えられました。今の思いやこれからの抱負などをお聞きしました。

坂本純二

成人式を迎えることができ感謝しています。高校を卒業し働いています。いろいろな大変なことがあります。これからも社会人として日々努力したいと思っています。

竹淵智空

家族、恩師、友人そして様々なことに関わってきた方々、多くの人のおかげで私は無事に成人することが出来ました。これは決して当然のことではなく、とてもありがたいことだと思っています。支えていただき本当にありがとうございます。

私は今大学に通っています。世のため人のため、そして自分のためになることをここで学び、これからの人生で恩返しをしていけるよう頑張りたいと思います。

砂田有香

お父さん、お母さん、20年間育ててくれてありがとうございます。振り返ってみると、心配かけてしまったこと、嬉しかったこと、

楽しかったこと、色んなことがあったけど、どんな時も両親が傍にいてくれました。

親が言ってくれることはやっぱり納得できるし、親って本当におすすめな親だと思います。私もお父さん、お母さんみたいな優しいさ、厳しさのある母親にいつかなりたいです。

おじいちゃん、おばあちゃん、お姉ちゃんも大切に大好きな家族です。本当にありがとうございます。

そして、一緒に成人を迎えた岩滝の4人の仲間も大好きです。

私に関わってくれている友達、すべての人達に感謝して社会人としての責任を持ち、思いやりのある大人になっていきたいです。

大前さくら

私の二十歳の抱負は、魅力ある人間になるために、多くのことを学び、多くのことに挑戦することです。

私は運良く大学という好きなことを全力で学べる機会を得ることができました。この機会を得られたことに感謝し、勉強だけでなく、社会についてもたくさん学ぶことを吸収し、チャンスを逃さないためにも何事にも怖がらず挑戦していきたいです。

女子50歳以下の部

- 1位 和田 幸子
- 2位 瀧口奈緒美
- 3位 西野 志織

女子51歳以上の部

- 1位 洞口利恵子
- 2位 中家みどり
- 3位 中家 昌子

ハイスコア ベスト5  
(2ゲーム合計点)

- 1位 下垣内和久 338
- 2位 洞口 博幸 333
- 3位 谷尻 勝繁 295
- 4位 森下 雅敏 290
- 5位 西垣内和雄 279

小学生の部 (4年生以下)

- 1位 大澤 美和
- 2位 谷尻真奈美
- 3位 野中あゆみ

高学年・中学生の部

- 1位 中屋 太助
- 2位 野中 晋作
- 3位 瀧口璃利子

男子50歳以下の部

- 1位 下垣内和久
- 2位 谷尻 勝繁
- 3位 森下 雅敏

男子51歳以上の部

- 1位 洞口 博幸
- 2位 西垣内和雄
- 3位 大澤 修

おめでとうございます



2 / 9  
ボウリング大会開催  
文化伝統部

「ゴロゴロゴロゴロ」「カ  
ーン！」快音を響かせて  
ピンが跳ね上がります。  
力まかせに思い切り投  
げる人、シートと当たる  
まで球の行方を眺めてい  
る人、恒例の大会は47  
名の参加で楽しいひと時  
でした。  
成績は左のとおり。



そりレース



クロスカントリースキー



雪上ドッジ

快晴の気持ち良い天気の中、  
PTA親子で楽しみました。  
はじめに、授業で練習したク  
ロスカントリースキーの成果発  
表があり、続いて親の体力が試  
されるハードなそりレースをし  
ました。親のパワーにそりから  
振り落とされる子どももいて大  
きな歓声があがりました。  
雪上でのドッジボールの後行  
われた急斜面を親子でチューブ  
のそりに乗ったまま滑り降りる  
チューブ滑りは、ジャンプして  
跳ね上がるスリルたっぷりの一  
日となりました。

2 / 2  
岩滝小  
雪上運動会



チューブ滑り

2 / 2 日本酒講座開催 文化伝統部

船坂酒造の杜氏の平岡誠治さんを講師に、日本酒講座を開催しました。山田錦という米を6割も削って、中心の4割の部分だけを使って大吟醸のお酒ができるんですね。何種類か試飲しているうちに皆さんほろ酔い。フルーティでまろやかな味を堪能しました。



平岡誠治さん（生井町内会長） 船坂酒造に36年お勤めです。

日本酒ができるまで

平岡さんから酒造りを教えていただきました。

米に麹菌（こうじきん）をかけると、米のでんぷんを麹菌が食べてアルコールを作りだしてくれること（発酵）を利用してお酒ができます。

酒造りにはでんぷんの多い米が適していて、飛騨ではひだほまれという品種がよく使われるそうです。しかし、大吟醸クラスのお酒になると、兵庫県の山田錦、富山県の五百万石という品種が使われます。

米粒を全て使えばよいのと思うのですが、米の表面に近い部分は雑味成分を含んでいるため、削って中のほうを使います。ふつうの酒では、3割ほど削りますが、大吟醸の酒の場合は6割も削って4割ほどを使います。左写真が山田錦の玄米の表



山田錦 玄米



山田錦 50%



山田錦 40%



面を削って精米した様子です。4割になると非常に小さくなってしまいますね。やっぱり値段が高くなるはず。大吟醸だと1升で1万円ほどします。酒造りの手順は、まず早朝の蒸し米から始まり、蒸した米を冷ましてから、30℃くら

いこの部屋で麹菌をふりかけてよくもんで、発酵のもとになる麹（たねこうじ）を作ります。麹菌はものすごく細かいまるでほこりのような粉です。種麹ができたなら、大きな入れ物の中へ、蒸した米と水と種麹を入れてかきまぜます。人間の体温くらいに保って30日くらい発酵させると酒になります。この温度管理が大変難しいそうです。できたものを機械でしぼって、ろ過して、活性炭で色を除いて、60℃くらいで加熱処理してようやく出荷です。お酒ができるまでにはたくさん手間と苦労があるそうです。



2/22 岩滝小 6年生を送る会

4年生の発表

1・2年生の発表



「いわたきのこ」引継ぎ



↑森下治一さんへ表彰状

←6年生2名

卒業式は3/20です。



もうすぐ卒業する6年生へありがとうの気持ちを伝える会が開催され、1・2年生と4年生は、感謝の気持ちを劇にして発表しました。

5年生は前に出て、6年生から、大切にしてきた「いわたきのこ」を引き継ぎました。いつも元気なあいさつわたりしたちの誇りの合唱。たがいへの思いやり。きれいに掃除。のこしていく棚田。子どもたちで進める学習。また、毎朝児童の登校に付き添って見守り続けていただいている森下治一さんへ岐阜県知事から「地域子ども支援賞」が授与されました。通学時に心配な熊の出没対策にも貢献していただいています。



岩井公民館にて

2/24 女子会をしました 文化伝統部

岩滝に住んでいてもなかなか交流する機会はないものです。一緒に食事しながら語り合いませんかという呼びかけに、14名の方が希望してくださいました。初めての試みでしたが、参加してくださいました方々から楽しかったという声がたくさん聞かれました。語り合いの中で出された声をまとめてみました。○災害が起きた時のためにも、こうやって顔を合わせる機会が持てるとうい。

お知らせ

○楽しく語り合えた。年に1、2回はやってほしい。○今回参加されなかった方にも次回は声かけするとよい。○乳幼児が互いにふれ合える機会がほしい。○ワインの会や、スイーツの会などもやってみたらどうか。など、次回への希望も聞かれました。

①今年のフォトコンテストの写真98枚を掲載した「岩滝まち協力レンダー」を業者に依頼して印刷中です。3月に各ご家庭に配布します。②岩滝まち協のホームページを皆様に見ていただけるよう、事業があるたびに更新していきます。ぜひご覧下さい。③最近はずっかりデジタルの時代となり、パソコンばかりです。昔のアナログに慣れた方には扱いが難しいという方もおみえと思います。ついては、パソコンの文書にしてほしい、写真を加工してほしい、動画を処理したいなど、パソコン関係でお困りの方がありますら、お手伝いしますので岩滝公民館の木谷までご相談ください。