

子ども育成事業陶芸教室

7月27日(日)子ども育成事業で陶芸教室を行いました。講師に平清水焼七右工門窯7代目の高橋様をお招きして、4家族12名で行いました。

一人500gの粘土で皿やカップ、花瓶などを作り絵付けを行い、約1時間半で個性豊かな自信作を作り上げました。最後に色を決定し出来上がりです。焼き上がるまで約1ヵ月半ほどかかるため、手に入れるのはそれ迄お預けとなります。その後バーベキューを行い、親と子の楽しい触れ合いの時間を修了しました。



【これからの主な予定】

8月	1日	金	市報・館報配布
	3日	日	山元地区夏祭り
	7日	木	一般講座：バランスボール
	14日	木	公民館休館日
	18日	月	山元地区レクリエーション大会役員会
	23日	土	一般講座：ピラティス
	28日	木	貯水槽点検（公民館は午前中断水になります）
9月	1日	月	市報・館報配布
	11日	木	一般講座：ピラティス
	13日	土	地区会長会会議
	14日	日	山元地区敬老会・レクリエーション大会
	26日	金	クアの道 山元
	27日	土	一般講座：バランスボール

【山元診療所開設日カレンダー】

月	開設日・曜日					
8	5 火	12 火	19 火	26 火		
9	2 火	9 火	16 火	26 金	30 火	

やまびこ



一般講座視察研修

7月21日(月・祝日)一般講座視察研修で、麒麟ビール仙台工場と仙台うみの杜水族館に参加者22名で行って来ました。

麒麟ビール仙台工場は1923年に創業を開始し、2023年で操業100年を迎えた歴史ある工場です。見学の中で、ビールの原料となる麦の一番搾り麦汁と二番搾り麦汁の飲み比べをさせてもらい、一番搾り麦汁は非常に奥深いコクと香りがあり大変驚きました。通常のビールは、一番搾り麦汁と二番搾り麦汁を混ぜ合わせて製造するそうです。ふだん何気なく飲んでいるビールの製造工程を見学出来、試飲もさせていただき幸せな時間を過ごす事が出来ました。

仙台うみの杜水族館は東日本大震災で被災したマリニピア松島水族館から引き継ぎ、平成27年にオープンしました。アシカやペンギンなど久しぶりに様々な海の生き物を目の前にして、参加者全員楽しませてもらいました。

参加していただいた皆さま方、大変ありがとうございました。次回もよろしくお願いいたします。



山元地区夏祭りのお知らせ



山元地区夏祭りを8月3日(日)午後5時30分より開催いたします。数々の出店やカラオケ大会もありますので、ご家族皆様さんでお越しくださいますようお願いいたします。

土砂崩れの前兆に注意・早めの避難を！！

①がけ崩れ

崖からの水が濁る
地下水や、湧き水が止まる
斜面のひび割れがある

②地すべり

地面にひび割れが発生
崖から水が噴き出る
井戸や沢の水が噴き出る

③土石流

大雨なのに水位が下がる
山鳴りがする
石がながれる音がする

指定避難所は山元地区公民館です

警戒レベル3..高齢者等避難・災害の恐れあり

警戒レベル4..避難指示・全員必ず避難

警戒レベル5..緊急安全確保・命を守る行動

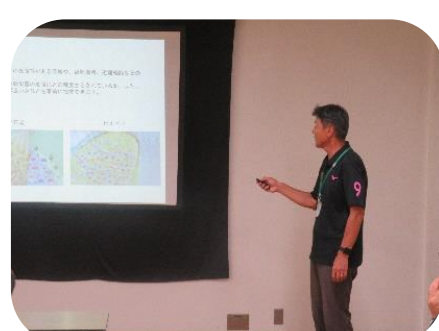
指定避難所山元地区公民館には、『警戒レベル3..高齢者等避難』が発令されたら避難してください。避難所まで遠い地区は、移動中に土砂災害に遭遇する危険性があります。近くの安全な場所に避難するのが最善です。

注）避難する時は、家族・親族に避難場所を必ず連絡しておきましょう。

災害への備えと対策

7月24日（木）上山市庶務課危機管理係の齋藤係長と佐藤防災専門員を講師にお招きし、『災害への備えと対策』と題し出前講座を開催しました。

災害発生時には自分の命は自分で守る『自助』、みんなで助け合う『共助』ということが大切になります。特に当地区は高齢化が進んでおり『自助』は勿論ですが、『共助』が大きな役割りを果たします。そのためには、常日頃から隣近所との良好なお付き合いに心掛け、災害に備え自分で出来る事はしっかりと準備しておき、災害が発生した際にはお互いに助け合い『災害に強い地域づくり』に努力して行きたいと改めて感じさせられました。



草刈り・除草剤散布

7月6日（日）早朝より各地区において道路沿いの草刈り作業を行いました。それに先立ち上山市より支給していただいている除草剤を使用し、市道沿いの散布作業が各地区で実施されました。

道路もかなりの延長があるため、毎年地区の皆様にはご苦勞をかけておりますが、お蔭様で道路の見通しも良く、幅員も確保され安全に通行出来るようになりました。何より怪我なく実施していただき心から感謝いたします。

暑さが厳しく、更に豪雨災害が心配される時季ですが、地区の皆様におかれましては、十分に気を付けてお過ごしくださいますようお願いいたします。



🍷 ジャムづくり 🍷



7月12日（土）サクランボのナポレオンという品種を使ってジャムづくりをしました。

サクランボの品種によっては不作とされるなかですが、あまり市場に出回る品種ではなく、缶詰などの加工品に使われることが多い品種だそうです。しかし、以前からある品種なので、人によっては懐かしく感じるサクランボかもしれません。

今回は仕上げの工程で、リキュールのキルシュワッサーを入れたジャムと、バラのお茶で煮詰めて仕上げにバラジャムを入れほのかにバラが香るジャム、最盛期のブルーベリーを入れたミックスジャムの3種類をつくりました。パンにつけたりヨーグルトソースに使ったりして食べてみたいですね。