



9月19日

坂折棚田で中野方小児童が稲刈りに汗

「日本の棚田百選」に認定されている中野方町の坂折棚田で、中野方小学校5年生と6年生の児童30人が稲刈りを行いました。同校では総合的な学習の時間に棚田の田植えや草取り、稲刈りを行っています。

児童たちは恵那市坂折棚田保存会の会員の皆さんと協力して、手際よく稲穂を次々と刈り取り、30分ほどで300平方メートルの田んぼの稲刈りを終えました。6年生の大江誠路君は「素早くできた。5年生にも教えることができ良かった」と話しました。

収穫した米は、10月26日(金)に行われる中野方小学校秋祭り、町内の高齢者などに振る舞われる予定です。



9月12日

クリ栽培で恵那南高生が収穫実習

長島町の栗園で、恵那南高等学校1年生がクリを収穫しました。

同校は平成28年に、株式会社恵那川上屋と市との3者で、6次産業学習を通じ企業が求める人材を育て、学校の魅力を高めるための協定を締結。生徒は1次産業としてのクリの栽培、2次産業としての加工、3次産業としての販売までを、一貫して授業で学んでいます。

雨模様となったこの日、生徒たち58人はかっぱに身を包み、収穫作業に取り掛かりました。小澤真央さんは「思ったより大きく育っていて、採りがいいがある」と、収穫の喜びを実感しました。



9月2日

総合防災訓練で児童生徒が活躍

市内全域で総合防災訓練が行われ、市内各地で避難訓練や住民安否確認訓練が実施されました。

特に今年は、市内の全小中学校の児童生徒が各地区の訓練に参加。訓練会場の一つとなった長島小学校では、長島町在住の恵那西中学校生徒188人が大人と共に避難所運営を担いました。支援が必要な避難者に要望などの聞き取りを行い、得た情報を保健師などの専門職に伝えるというスクリーニング訓練などが行われました。3年生の鈴木美麗さんは「今日学んだことを、いざというとき生かせるようにしたい」と訓練を振り返りました。



8月29日

恵那市の2050年の姿を議論

市と文部科学省科学技術・学術政策研究所(NISTEP)の科学技術予測センターによる「ワークショップ in 恵那・理想とする恵那市の2050年の姿」が開催され、市内企業や市内金融機関、岐阜大学、市職員ら31人が市の未来像を議論しました。

参加者は四つのグループに分かれ、理想とする市の姿を書き出し、思い描くシナリオを発表。AI(人工知能)やICT(情報通信技術)、リニアなど最先端科学技術を生かしたまちづくりに期待するシナリオが発表される一方で、人間くささや田舎くささを残したまちづくりも必要というシナリオも発表されました。



9月21日

武並小が防災教育で内閣総理大臣賞

内閣府が主催する防災功労者内閣総理大臣表彰を、武並小学校が受賞しました。同校が取り組む「防災スクール」や「家庭・地域防災会議」が評価されたものです。全国から9個人と30団体が受賞。県内では唯一の受賞となりました。同校では、今年3月の防災まちづくり大賞「消防庁長官賞」の受賞に続く快挙となりました。

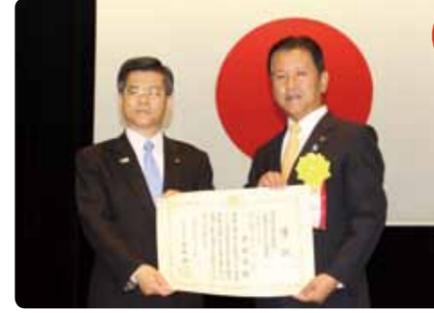
この日、小坂市長に受賞を報告した児童会執行部の額縁一誓君と藤岡珠純さん。額縁君は「受賞を聞いてうれしかった。学んだことを学校や地域に教えていきたい」と、藤岡さんは「びっくりした。地域の防災訓練などで生かしたい」と喜びました。



9月15日

歌と踊りで恵那の次米を収穫

長島町正家にある斎田で、恵那の里次米みのりまつり実行委員会による「次米抜き穂祭」が行われ、豊作を感謝する歌と踊りの中、稲刈りが行われました。7世紀後半、恵那の里から朝廷に米が献上されていたことにちなみ始まったこの祭り。古代ロマン漂う収穫の儀式を見ようと、450人が来場しました。恵那農業高等学校の男子生徒や実行委員ら18人の男衆が、田んぼに入って鎌で稲を刈り取る中、田んぼの周りでは、幼児や長島小学校児童、恵那農業高等学校生徒、一般参加者45人が早乙女姿で「恵那の次米みのりの音頭」の歌と演奏に合わせて踊りました。



9月10日

マンホールトイレの取り組みが最高賞

国土交通省が、健全な水循環、資源・エネルギー循環を創出する全国の優れた取り組みを表彰する「国土交通大臣賞(循環のみち下水道賞)」で、恵那市が最高賞であるグランプリを受賞。この日、国土交通省(東京都)で行われた授賞式で小坂市長が表彰を受けました。

市では、防災対策として小学校などにマンホールトイレを整備。「日本大正村クロスカントリー」でマンホールトイレ体験会を実施するなど、使い方を知らずだけでなく、設置して試してみることが大切と考え、防災学習会や市総合防災訓練で設置体験を行っていることが、評価されました。



8月31日

地元食材を使ってライブクッキング

山形県鶴岡市にあるイタリアンレストランのシェフ、奥田政行さんを招き「食文化創造講演会」が武並コミュニティセンターで開催されました。

プロの知識と技を学ぼうと130人が参加。奥田シェフは、レストランと生産者が一緒になって食材を育てる取り組みや、料理を使って地元を元気にする方法など自身の実践例を紹介しました。観客の目の前で地元食材を料理するライブクッキングも披露。奥田シェフが考案した11品のレシピが調理され観客に振る舞われました。東野の梶田博己さんは「食材の味がしっかりとおいしい」と笑顔で話しました。