

うだちから

「うだちから」とは、宇陀に由来からある地域コミュニティの力(宇陀力)のこころです。このコーナーでは、市が取り組む「まちづくり」やNPO 団体などを紹介します。
 問 地域振興課 ☎82・3910/IP ☎88・9094

に対する備え、非常持出品と備蓄などの話を聞き、日ごろからの防災意識を持つことなど詳しく教えていただきました。



▲防災講話中

1 災害避難訓練

三本松地区まち協

10月15日、「訓練、訓練、三本松地区全域に訓練避難指示が発令されました」の防災行政無線を皮切りに、地元消防団や行政の協力により、災害避難訓練を実施しました。
 訓練の内容は、段ボールベッドと簡易トイレの体験や、「自然災害とその備え(地震編)」と題しての防災講話でした。そのなかで、近年の自然災害の状況やハザードマップで見る三本松地域の危険個所の確認、地震

現在、三本松地区内には、500余名の住民が生活されており、高齢化が進む中、この訓練を活かして、いっどこで起こるか分からない「地震」等に対する防災意識向上のため、いざという時一人でも多くの方が命を守る行動をとっていただきたいと願っております。
 これからも防災に対する意識や地域コミュニティを強化して行くために、継続して防災訓練を実施していきたいと思えます。

2 「あいサポート」研修

菟田野まち協

10月22日、当まち協福祉健康部会のメンバーを中心に14人が参加し、奈良カエデの郷ひららにて、「あいサポート」研修を受講しました。
 「あいサポート」とは、多様な障がい者の特性や障がいのある方が困っていること、必要な配慮などを理解し、障がいのある方に対してちよつとした手助けや配慮を実践し、障がいのある方が暮らしやすい「共生社会」を県民とともにつくる運動です。

今回、県より「あかるいみらい準備室」の山口まゆみ様をあいサポートメッセンジャーとしてお招きしました。一言で障がいと言っても多様であり、障がいにより向き合い方が違う事、障がいのある方一人ひとりが



▲研修資料

3 うだ産フェスタに参加!

10月29〜30日に開催された、うだ産フェスタに各まち協が参加しました。3年ぶりのうだ産フェスタは、天候にも恵まれ、多くの人が訪れて大変好評でした。準備した品物も完売となりました。これまでは、大勢の人が集うイベント開催が難しい状況でしたが、徐々に各まち協においても、事業を企画していく機運が高まっています。

《大宇陀政始まち協》

当まち協では、今回は「まるっこちゃん」と「よもぎホット」を販売しました。安心して召し上がってもらえるように、原材料名を表示しました。多くの方が訪れて大変好評でした。



《おおうだ南部地域まち協》

当まち協では、地域自慢の美味しいお米「清流米」を販売しました。まち協のお米部会が中心になり、地域の特色あるお米作りを目指して取り組んでいるお米になります。



《伊那佐地区まち協》

数年前から伊那佐のお土産づくりに取り組んでいます。今回、地元のお芋を使った団子に野菜チップときな粉をまぶした「八咫鳥のたまご」を販売しました。とても好評で2日間とも午前中で用意した100個を完売。「どこで買えるのですか?」などの声も頂きました。皆様お買い上げありがとうございます。



《大王地区まち協》

当まち協の次世代部会で米ぬかを利用した焼菓子を販売しました。しっとりとした焼き上がりのシフォンケーキやフィナンシェ、クッキーを多くの方に購入していただきました。「イベントだけではなく普段から購入したい」との声も聞かれました。コロナ禍で出店を控えていたことが、市内内外への参加を増やして地元の名産品として定着させたいと考えています。



フユノハナワラビ

日当たりのよい山野の林下で、フユノハナワラビが新葉とともに1本の穂を出しているのを見つめます。厚い草質で、全体に毛はなく、葉は数回羽状に分裂し、茎の頂上に小枝を出し子葉群を付けています。横に広がる葉は栄養葉といい、直立している子葉群を付けている部分は胞子葉といえます。この2つの葉が地表近くで1つになっています。9〜10月ごろの新葉の時期は緑色ですが、成長するに従って、橙黄色になります。胞子は秋から冬に熟します。この葉は翌年の3月まで残っていますが、夏には枯れてなくなります。
 このように、寒い時期も植物体が見られるの

で、シモワラビの別名があります。また、木陰に生えることからヒカゲワラビとも呼ばれ、各地の木陰で見つけることができます。
 フユノハナワラビの生薬名は、陰地蕨といいますが、この全草を煎じて服用すれば、婦人病、冷え性、などの腫れや痛み、腹痛、夜尿症、風邪、扁桃炎などに効果があります。
 また、フユノハナワラビの胞子を集めて塗布すれば、あせも、やけど等に効きます。さらに、冷え腹痛の痛みには、茎葉をかゆの中に入れて煮て食べると効果があります。晩秋から初冬に、きれいな栄養葉を葉柄ごと摘みとり、姿勢揚げにしたり、鍋ものに入れるのもよいでしょう。



「葉草逍遙(やくそうしようしよう)」
 毎回「葉草」に関わる内容を連載でお届けするコラムです。

※当市で「葉草活用講演会」をしていたいた村上光太郎先生の連載より一部抜粋

問 商工業課 ☎82・5874 / IP ☎88・9075