



ツバメは大島が好き!



春になるとツバメは日本各地にやって来て人家の軒先で子育てをする。

ここ大島でも、三月になるとあちこちでツバメの姿が見られる。生命がいちばん危険にさらされる子育ての時期に、人のそばにいるということは、人間に庇護を



を求めているとしか思えない。自然の豊かな大島の良さを、ツバメからも教えられます。



編集後記

今年の夏は、冷夏で夏バテもせず?? 9月になって残暑でダウン気味の毎日です。これから秋の季節。適度なスポーツとおいしい物をたくさん食べて、楽しい毎日にしたいですね。
三牧孝子

珍客! 六月の初め頃、近くでウシガエルの鳴き声を聞いたと思ったら、だんだん近づいて、とうとう我家の畑の水槽の中で暮らし始めました。お盆に子供達におもちゃにされたせいか鳴かなくなり、大雨の降った日に水槽から出てどこかへ引越してしまいました。また水が無くなったら帰ってきてくれるかしら?
広谷澄江

「赤ん坊の時は肌を離すな! 幼児の時は手を離すな! 子供の時は心を離すな!」という投書を見ました。我が子には遅いけれど、しっかり噛みしめなければならない言葉だと思います。
溪節子

周南市誕生から半年余り。住所を書けば、いつも“徳山市”と書いてしまう私。久しぶりに徳山の街に出かけたら、シャッターの降りた店ばかりが目につく。寂しいなあ〜。私が生まれ育った町徳山。がんばれ♡
船村雅子

今年は雨が多く、湿気が多かったせいか、色々な虫達に悩まされました。特に『ヤスデ』の大群がすごかった…… (> <) 秋にはどんな虫がやってくるのやら! やれやれ…
長村美和

書くことが思い浮かばない…編集後記が思い浮かばない……。やべえ! 編集委員さんには「早く書いて持ってくるように!」っていつも言いよるのに…やべえ! どうしよう!! あっ卒が埋まった! (^0) …ごめんなさい…。
浅田範史

※10月1日号(第11号)の大島公民館報がご入用の方は、大島公民館にてさしあげます。ただし、白黒印刷となりますのでご了承ください。

おおしま

第11号

平成15年10月1日

発行・編集

大島公民館編集委員



大島小学校地区合同秋季大運動会

9月21日(日)、大島小学校グラウンドにて『大島小学校地区合同秋季大運動会』が開催されました。心配された台風の影響も無く、晴天の下に小学生・白鳩学園生・地域の方々が一体となり、綱引きやパン食い競走など様々な種目に心地よい汗を流していました。

皆さん、翌日の筋肉痛はだいじょうぶでしたか?(笑) また来年も笑顔でお会いしましょう!!

大島漁港大掃除!



八月三十日(土)、早朝より大島漁港に船を係留している人達による漁港の大掃除が行われました。

前日まで漁港内にあったゴミが満潮の時、沖合まで出てしまい、波止の近くだけでも、伝馬

船でゴミをかき集めました。あまりにも多すぎて全部はすくいきれませんでした。港の中はすっきりしてとても綺麗になりました。猛暑の中、皆さんご苦労様でした!!

大島地区敬老会



きまってるかい?



去る9月15日(祝)、太華荘にて『大島地区敬老会』が開催されました。園児や小中学生の歌やクイズ、多彩な演芸の数々に心もほぐれ、とても楽しい一日でした。来年の敬老会も健康でお会いできることを楽しみにしています。出演者の皆さん、楽しい一日をありがとうございました。そしてありがとうございました!



はずかしいよ~!



鼓南スポーツ少年団 紹介!

長村美和



西村久見監督と多数の指導者の下、キャプテン北村理君を中心に、鼓南グラウンドで小さな体を思いっきり動かして元気いっぱいがんばってます!!

少子化が進む中、現在は男子8名女子6名の計14名で野球の出来るギリギリの状態です。

練習にしても1年生~6年生と幅広く、練習方法も結構難しい面もありますが、選手はいつも元気に明るく練習をしています。

勝つためだけでなく今年は礼儀の大切さをモットーに始め、今ではグラウンドへの入退場時の一礼、「こんにちは」「有難うございました」等々自然に出来る様になったと思います。

練習は水・土・日曜日に実施しています。地域の方々も時間が許せば応援・指導宜しくお願い致します。これからも頑張ります! 団長 北村一志



西村久見 監督

鍋でおまかせ

【キャベツ鍋4人分】

下準備を済ませたら、後はコトコト火にかけておだけ。これからの季節にピッタリ! 心も体も温まる料理です。

材料

- 豚バラ肉.....300g
- キャベツ.....1個
- 長ネギの小口切.....適宜
- 切り餅.....4個
- だし汁.....3カップ
- 酒、みそ、七味とうがらし

ひとくちメモ

豚肉を牛肉や鶏肉、お魚に。キャベツを白菜にと代えてみてもおいしいよ!

作り方

- ① 豚肉4~5cm幅に切り、酒大1をふりかけておく。キャベツは4つ割にして芯を斜めに切り落とし芯を除いた後の部分に縦に切り込みをいれる。
- ② 大きめの土鍋にキャベツを詰め込むように入れ、水2Cを加え、蓋をし約10分蒸し煮にする。
- ③ だし汁と酒1/2Cを加え、キャベツの上に豚肉を広げながら乗せ蓋をし、煮始めたらみそを大さじ3~4をところどころに分けて入れて餅を加えて再び蓋をする。
10~15分煮て出来上がり!
器に取り分け、長ネギ・七味をふってね♡♡