



1月19日、関川中学校の「いじめ見逃しゼロプロジェクト全校集会」が開催され、関川中の全校生徒と関川小5、6年生児童が参加しました。集会では、各学年と生徒会からいじめ見逃しゼロに向けた取り組みと成果の発表が行われたほか、関川小学校運営委員会からも「あいさつ運動」などの取り組みが紹介されました。

話し合いがいじめをなくす 関川中いじめ見逃しゼロプロジェクト

が起きたクラスでどうしたら良いかを考えました。話し合いには、教育フォーラム参加者の協議員や教育委員などの教育関係者もオブザーバーとして参加し、「えんたくん（円卓）」にたくさんの意見が書き込まれました。全校生徒でいじめと向き合い、関心も持つことで様々な意見を出し、いじめのない学校を目指していました。



▶意見が書き込まれた「えんたくん」

大島保育園で 小正月行事「団子の木飾り」

1月16日、大島保育園で小正月行事の『団子の木飾り』が行われました。これは、昔から伝わる行事に親しんでもらおうと毎年行われているもので、園児の祖父母もボランティアとして参加しました。

当日は、祖父母と一緒に紅白の団子づくりを体験した後、ミズキの木に団子や事前に園児が焼いたせんべいのほか、その年の豊作を願い稲穂に似せたぬいごなどを飾りました。

園児たちは、祖父母から「ミズキの木は、みずみずしくて木の枝が上向きで縁起がいいんだよ」「昔はどこのうちでも飾っていたんだよ」などと教えてもらいながら、伝統行事を体験しました。

須貝珠菜ちゃん（高田）は「おばあちゃんと一緒にできて楽しかった。きれいにできてうれしいです」と笑顔を見せていました。



新しい1年の無病息災を祈る



無病息災や子孫繁栄を祈る小正月行事「さいの神」が、1月9日から14日頃にかけて村内各地で行われました。

村では、「さいの神」、「どんど焼き」と呼ばれ、一面白い雪の所から炎が上がり、煙が空高く舞い上がる様子が見られました。

集落や地域によってさまざまですが、竹や茅、稲わらで組んで作ったやぐらに、家庭などから持ち寄った門松、しめ縄、お札、だるま、お守り、書き初めなどを中に入れたり、くくり付けます。そして、年男、年女の人が火を付け、みんなで無病息災や子孫繁栄を祈ります。また、火でスルメ、餅などを焼いて食べることで「1年間風邪をひかない」などや書き初めを燃やすと、字が上手になると言われ、大勢が集まる集落行事となっています。

燃え上がったさいの神が焼け落ちると、それぞれに持ち寄った餅やスルメを竹ざおにつり下げて焼き、1年の健康を祈っていました。

改修された柔剣道場で 伝統の村柔道選手権大会開催

昨年6月より行われていた関川中学校柔剣道場の改修工事が完了し、1月7日に村柔道選手権大会が開催され、お披露目されました。

改修工事は経年劣化していた外壁を補修。有事の際は避難所として使われる施設であるため、スロープを設置してバリアフリー化をはかりました。多目的トイレも設置され、障がい者用の設置やオストメイト対応となりました。また、天井は道場ということで「和」を重んじ、和紙が見える材質を使い、LED照明で明るくなりました。

村柔道選手権大会では、大勢の来賓や選手の家族が見守る中、小中学生が明るくなった道場で熱戦を繰り広げました。

大会に出場した関川小学校1年の高橋舞花ちゃん（大石）は「明るくきれいになってうれしい。トイレもきれいになった」と柔剣道場の改修を喜んでいました。



とくえ 伊藤十九江さん（下川口） 自治功労（高齢者）表彰



このたび、村のほう賞条例に基づき、1月1日で満100歳の誕生日を迎えられた伊藤さんに表彰状と記念品料が贈られました。

伊藤さんは、大正7年1月1日生まれ。100歳の誕生日には大好きなケーキと、正月ということで、好物のお餅もたくさん食べて、家族みんなに祝福をされたそうです。

加藤村長は、元気に話をされる様子に「来年の新しい元号も元気で迎えてください。おめでとうございます」とお祝いを伝えました。

毛糸の編み物も行い、食べ物に好き嫌いもない伊藤さんに元気の秘訣を伺うと「もって生まれた寿命だと思いますよ」と照れながら話してくれました。

市内の100歳以上は、1月26日現在で伊藤さんを含め3人となりました。

表彰おめでとうございます。



青森県や香川県など全国各地の雑煮が、50店舗が出店したイベントには、2万5千人が来場し、各地の雑煮を楽しみました。今年のえちご雑煮連合の雑煮は、地元食材を使った「炙り朝日豚と山菜のあつさり和風雑煮」。塩味ベースの出汁をあんかけにし、地元産の越後朝日豚を香ばしく焼き上げ、山菜のしゅうゆ漬けといった、野菜で彩りました。

初めて訪れたという新潟市の女性は「朝日豚と山菜に魅かれ、送迎バスの中からチェックしてきた。肉も餅も柔らかくておいしかった。見た目が上品だし、からみもいいね」と笑顔で話してくれました。

煮は、地元食材を使った「炙り朝日豚と山菜のあつさり和風雑煮」。塩味ベースの出汁をあんかけにし、地元産の越後朝日豚を香ばしく焼き上げ、山菜のしゅうゆ漬けといった、野菜で彩りました。



上品な和風雑煮に

地元食材がたくさん！

第14回 城下町しばた全国雑煮台戦