

**まちづくりの功績に感謝
功労者・善行者を表彰**

11月3日、中央公民館において町の発展や文化の振興などに功績のあった方々を表彰する功労者表彰式が行われました。
今年も自治、福祉、産業開発、消防、善行、文化の分野で功績のあった11氏、1法人です。(受賞者は広報11月号で紹介しています)

町の功労者には佐藤多一町長から、文化奨励賞の受賞者には布瀬勝明教育委員長から一人ずつ表彰状と記念品が授与されました。受賞者を代表して産業開発功労者の中田武さんが「これからもより一層地域社会に貢献し、豊かなまちづくりに尽くしていきたい」と謝辞を述べました。受賞されたみなさん、おめでとうございます。



**町民文化祭で日頃の成果を披露
多彩な展示や芸能で楽しむ**

今年も11月の1ヶ月間にわたり、趣味や文化活動に取り組み町民の人たちが、日頃の成果を披露する「町民文化祭」が開催されました。中央公民館を会場に、絵画展から始まり、11月9日には舞台発表が行なわれ、この日に向け練習してきた踊りや歌、太鼓などが披露されました。それぞれの演技や演奏に、会場からは大きな拍手が送られていました。また、28日から30日までは各種団体・サークルによる書道、アートフラワー、短歌、俳句、紙粘土などの総合展示が行われました。



**料理とゲームで絆を深める
青葉幼稚園児と津別高校生が交流**

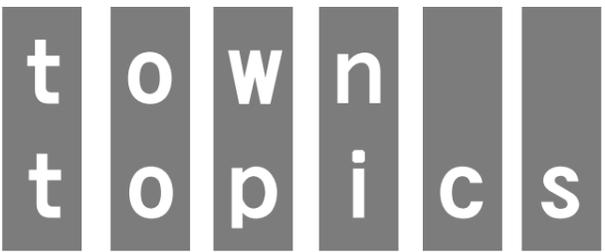
10月28日と31日の2日間、津別高校2年生が小さい子どもを観察し理解する授業の一環として青葉幼稚園児と交流を行いました。

28日には青葉幼稚園の年中・年長の園児31人と2年B組の生徒27人がチョコレートやイチゴジャム、ツナなどはさんだサンドイッチを作りました。

31日には園児たちと2年A組の生徒26人が体育館で助け合い人間大根抜きゲームなど体を動かした遊びで交流を行い、園児と一緒に汗をかきながら、子どもたちの元気よさを感じていました。



まちのわだい



**小学生が枝打ちと植樹を体験
緑のボランティア事業**

10月25日、津別げんきの森利用推進実行委員会の緑のボランティア事業で枝打ちと植樹が行なわれました。

この事業は、緑の緑化思想の普及を目的に国土緑化推進事業とローソンの募金から資金援助を受けています。

緑の少年団を中心とする町内の小学生35人と保護者が達美の苗畑で20年前後のアカエゾマツの枝打ちを体験。枝打ちの必要性や切り方を教わりながら1本ずつ慎重に切っていました。



終了後は21世紀の森へ移動し、網走東部森づくりセンターの指導員から説明を受けて公園内の「げんきの森」にミズナとカシワの苗木を植樹しました。

**11月13日、網走税務署の木所正
明所長が津別小学校を訪れ、竹中
博人校長に租税教育の取り組みに
対する感謝を表す記念の盾を贈り
ました。津別小学校では平成16年
から4年連続して税務署員を招い
て税に関する授業を行っていて、
税の役割や納税に対する正しい知
識の普及への取り組みが評価され
たものです。**

授業の中では、ビデオを視聴しながら6年生を対象に税金の使い道や税に関連したクイズなどを取り入れるなど、分かりやすい授業を行ってきています。小学校では今後も授業の中で取り入れていきたいと話していました。



**クイズも活用し「税」を勉強
租税教育の取り組みに感謝状**

**元気がかわいい笑顔がたくさん
青葉幼稚園児のボランティア**



11月11日、青葉幼稚園空クラスの年長児14人がちびっこボランティアとしてデイサービスを訪れました。園児たちはきらきら発表会で行った「ふじの山」や「崖の上のポニョ」をいちいの園の入園者やデイサービスの利用者たちに元気いっぱい披露し、お年寄りのみなさんは、かわいいお遊戯や歌のプレゼントに笑顔で応えていました。その後、園児たちは「ずっと笑って元気できてね」と声をかけ、一人ひとりと握手をして回り、お年寄りの中には感激して涙を流す人もいました。

誰もがかかる心の病

川村敏明医師がアドバイス



北見地方精神保健協会主催による「心の健康」講演会が11月14日、中央公民館で開かれ、浦河赤十字病院精神神経科部長の川村敏明氏が「うつ」についての風邪なの?と題して講演を行いました。
誰もがかかると言われる心の病について、地域社会の関わり方、自己表現することの大切さなど、症例を交えながら講演されました。会場には町内はじめ近隣市町の福祉や保健医療に携わる方など150人ほどが集まり、身近なこととして真剣な表情で聞き入っていました。

**「食」について知識を深める
第7回食農感謝の集い開催**

11月2日、町民会館にて第7回食農感謝の集い(つべつ健康生活ネットワークポテチ会主催)が行われ、約30人の町民が食の安全性などについて講演を受け、試食体験を行いました。
講演では、微生物応用技術研究所の清水幸一さんを講師に招き、「地産地消と豊かな生活」をテーマに、各地域の地質の違いによる食文化の違いや、これからの農業の進め方などについて話をされました。試食体験ではジャガイモの塩煮やニンジンジャムパン、タマネギのスープ煮や大根の酢漬けなど無農薬・無添加の食材を味わいました。

