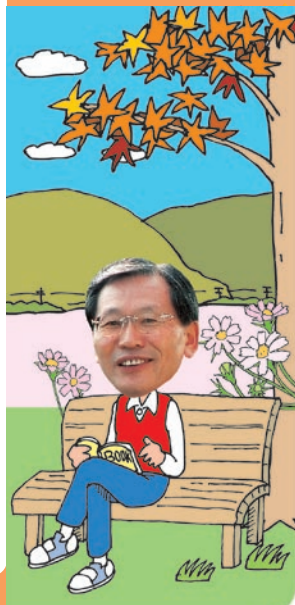


原田市長の

散歩道



袋井市の小・中学生は、学校の指導もあって、統計図表をつくる能力が高いと思う。先月、市統計図表コンクールの表彰式を行ったが、例年通り優秀な作品が多く、県のコンクールにおいて今年も入賞している。

今年の市統計図表コンクール市長賞は、市民意識調査の結果や各種のデータから、袋井市の公園について図表化した「公園いっぱい袋井市」であった。

子育て中のお母さんたちと話し合うカフエートクの中でも、公園に関する要望が出されており、これからの必要な施策として取り上げていきたいと思う。「データ」を基に判断することの必要性を、10月16日に月見の里学遊館で行われた元東京大学総長・現静岡文化芸術大学理事長の有馬朗人先生の講演会で教えられた。

講演では、日本の小・中学生の学力が昔と比べて劣っていることや外国と比較しても優れていること、現場の先生の努力を評価すべきであることなどを、データを基に話された。

私は、今の子どもの学力が昔に比べて

低下しているかと思っていたが、有馬先生のデータを基にした説明に、反論の余地がなかった。

統計の数字をしっかりと読み取らず、何気ない予見から物事を判断してはいけな

いと反省している。

私たちが、日常生活の中で「データ」を基に行動していることはたくさんある。「天気予報」も、気象予報士が過去のデータを基に作成したもので、私たちはそれを確認して、傘を持って外出するかどうかを決めている。

しかし、面白いもので、人が生きていく上で重要なことを決めるのは、案外「データ」ではなく「好き嫌い」の感情であるところに、人生

「データと好き嫌い」

が思いのとおりに行かない理由がある。結婚する相手は、多少条件(データ)はあるとしても、決め手となるのは「好き」という気持ちであるし、食べ物も「好き」なものはおいしく感じる。

私たちが充実した一生を送るためには、学校で「データ」を基に判断する力を育ててもらうことも大切であるし、家庭で調和のとれた「好き嫌い」の感情を養成することも大切であると思う。

私は、今の子どもが昔に比べて



旬の食材を使ったレシピ 鯖ソテーの黒酢あんかけ

旬の食材を使ったレシピ

●材料(4人分)

- 鯖(三枚おろし) …… 1/2尾
- 塩・こしょう …… 各少々
- 小麦粉 …… 適量
- レンコン、小松菜 …… 各100g
- サラダ油 …… 小さじ2
- 「ショウガ(みじん切り)」… 1かけ
- A 赤唐辛子(小口切り) …… 1本
- サラダ油・ごま油 …… 各小さじ1/2
- 片栗粉・水 …… 各小さじ2/3

●作り方

- ①鯖は2cm幅に切り、塩・こしょうする。
- ②レンコンは小さめのいちよう切りにし、水にさらしてゆでる。
- ③小松菜は、熱湯で色よくゆでて、4cm長さに切る。
- ④黒酢あん(黒酢…50ml、水…25ml、砂糖…大さじ1と1/2、しょう油…大さじ1強)の調味料を混ぜておく。
- ⑤①に小麦粉をまぶして、サラダ油を熱したフライパンで両面を焼いて取り出す。
- ⑥フライパンをきれいにしてAを炒め、香りが出たら②を加えて炒めて④で味付けし、水溶き片栗粉でとろみをつけて⑤を戻し入れてひと混ぜする。
- ⑦器に③を敷き、⑥を盛り付ける。

●栄養価(1人分)

エネルギー211kcal / たんぱく質15.1g / 脂質11.0g / カルシウム57mg / 鉄1.7mg / ビタミンC22mg / 食物繊維1.1g / 塩分1.3g

毎月19日は、『食育の日』



食材まめ知識

レンコンは、ビタミンC・食物繊維が多く、止血効果のあるポリフェノールも含んでいます。

食推協からのコメント

レンコンは酢水にさらすと、シャキシャキして歯切れが良くなります。

袋井市の木・花・鳥のイメージデザイン



市の木:キンモクセイ



市の花:コスモス



市の鳥:フクロウ

市の木・花・鳥それぞれの特徴を見やすくシンプルに表現し、「FUKUROI」の「F」を図案化しました。



稲刈りに励む子どもたち

9月22日、袋井北公民館の「どろんこ教室」で今年6月に公民館南側の田んぼに植えた稲の刈り取り体験が行われました。子どもたちは、稲の刈り方や束ね方の説明を受けた後、慣れない鎌を慎重に扱いながら、地域の皆さんと一緒に楽しそうに稲刈りをしました。

今回刈り取った稲は茎を乾燥させ、12月に作る「しめ飾り」の材料になります。

表紙の「いっぽ」