

虫歯のない子がたくさん

12月15日、「むし歯のない子表彰式」が健康づくりセンターで行われ、むし歯ゼロの幼児39名が表彰されました。この表彰は、3才児検診及び就学時健診の歯科検診でむし歯がなかった幼児を対象としたもので、このうち、虫歯ゼロが21名、虫歯治療済みは18名でした。虫歯は、乳歯が感染していると高確率で永久歯にも感染するため、歯が生え変わるこの時期の予防は幼児の歯を一生守ることに繋がります。



フードデザインで

新しい上ノ国の魅力創出

12月12日、上ノ国高校において、地場産の食材を用いた新たな料理を作ろうというフードデザイン授業が実施されました。この授業は、本町特産のキヌサヤエンドウを用いて、高校生が豊かな想像力を活かした料理の創出を目的としており、地元農業者から提供されたサヤエンドウを食生活改善協議会などの助言を受けながら「新たなサヤエンドウ料理」に挑みました。出来上がった料理は鯖とサヤエンドウを使った『サバエンドウ飯』やイチゴが彩られたスイーツ『絹さやと抹茶のムース』など趣向を凝らしたものばかりで、見た目や味以外にも栄養や塩分などを計算してヘルシーさにも気を配ったとのことでした。



上ノ国高校生、

内閣府の作文コンクールで入賞

内閣府が主催する2019年度「心の輪を広げる体験作文」において、上ノ国高校3年生の小林真緒さんの作品が佳作に選ばれました。この作文は、障がいのある人が社会、経済、文化その他あらゆる分野の活動に参加する「共生社会」の実現を目指すことをテーマとして、小林さんは障がいを持つ家族とのこれまでの生活、そしてこれから共に生きていくために必要なことを考え、その心情を素直に綴った文章が評価され、この度の受賞となりました。



ホッケ漁好調に推移

真鰯漁もはじまる

12月に入り、本町におけるホッケ漁が大詰めを迎えるとともに、真鰯漁も始まり、双方ともに好調な漁獲量で推移しています。ホッケについては、昨年の漁獲量の約3倍となる約18トンを記録し、例年になく大漁となったほか、始まったばかりの真鰯漁も好調な滑り出しを見せています。ホッケはフライや煮付けの材料としても親しまれるとともに、干物としても需要が高く、真鰯は一般的に冬の旬の魚で、身は柔らかく脂肪の少ない白身で、フライや汁物、鍋料理にもよく使用されることが多い魚です。

