

新! 中央公民館ができるまで 03



木材を伐採した後に残った大きな切り株

町の木を使った オリジナル家具を検討中!

前回の「新中央公民館ができるまで」では、新しい公民館をつくるにあたって地域の方々と協働して、町産材を使ったモノづくりを進めていることをご紹介しました。そのうちの1つ、子どもたち向けの家具としては、寄木細工のようなアイデアをもとにしたイスの開発を行っています。丸みのあるものや細長いものなど、いくつもの試作を重ねながら実用化を目指しています。



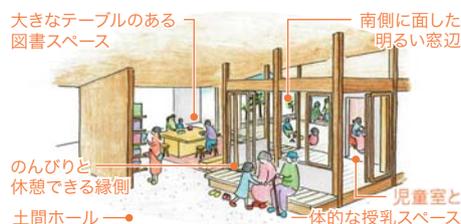
形や大きさを検討中のイス

新しい公民館には こんな場所があります



PART.2 児童室

建物の南側に、明るく見晴らしの良い児童室があります。新しい公民館は土足の空間となる予定ですが、児童室は小上がりになっており、靴を脱いで利用する場所です。お母さんが利用できる授乳スペースや、皆で使う図書スペースも隣接しており、世代を超えた交流の生まれる場所を構想しています。

大きなテーブルのある
図書スペース南側に面した
明るい窓辺のんびりと
休憩できる縁側
土間ホール児童室と
一体的な授乳スペース

新しい多賀町中央公民館の愛称を募集しています!

多賀町中央公民館は、これからの多賀の未来を考える「まちづくりの拠点」として、平成31年4月に生まれ変わります。その新しい公民館を象徴し、地域の皆さまに親しまれる愛称を来年1月8日(月)まで募集しています。詳細は右掲の応募用紙付きチラシをご覧ください。生涯学習課までお問い合わせください。皆さまからの応募を心よりお待ちしております。

多賀町教育委員会事務局生涯学習課(多賀町中央公民館内) 生涯学習推進係
〒522-0352 滋賀県犬上郡多賀町久徳160-1
TEL: 0749-48-8130 FAX: 0749-48-8130 Mail: s-ed@town.taga.lg.jp



公民館の未来って? こんな場所を目指しています! vol.03

新しい中央公民館は木造で建てられます。そのため町産木材をできるだけ活用した設計となっています。では、町産木材で公民館を建てる意味はどのようなものでしょうか。

多賀町では、林業や製材などの木材産業が盛んでした。しかし収益性の悪化や需要の減少から、後継者がいなくなったり、森林所有者が山林を経営する意欲を失ったりしています。その結果、管理が行き届かない森林が増え、必要な森林整備や木材生産が十分に行われていないのが現状です。森林は木材を生産すること以外に水源涵養や山地災害の防止、土壌や生物多様性の保全など、多面的な機能を持っています。多賀町は町の面積の約86%が森林で、その6割が戦後、人が植えて育ててきた人工林です。管理の行き届かない森林が増えることは、森林の持つ多面的な機能の発揮に悪い影響を及ぼす懸念があります。林業や木材産業を再生することは森林に再び価値や関心を取り戻すことであり、管理の行き届いた森林を増やすことにつながります。新中央公民館建設で、たくさんの木材を使うことは林業や木材産業再生の取り組みのスタートであり、多賀町の森林を健全な姿で将来にバトンタッチするための第一歩となるのです。(多賀町 産業環境課)

「ふるさと多賀の食まつり」プレイベントを開催しました！



町の山菜や野菜をふんだんに使った郷土料理の試食会の様子

多賀の食を伝える

新しくできる中央公民館では、多賀らしい学びや発見の生まれる場所を目指しています。例えば調理実習室を使って、世代を超えた「多賀の食」を伝えていくことも実現したい試みのひとつです。そのような思いから、来年に開催を予定している「ふるさと多賀の食まつり」の準備として、11月25日(土)にプレイベントを開催しました。



町長からのごあいさつ

料理 & 展示の準備



町のお母さん方に教えて頂きながら多賀町産の山菜や野菜といった食材の準備や調理を行いました。

レシピなどの展示



郷土料理のレシピや調理の様子のほか、小学校での食についての取り組みや図書館による関連本も紹介。

ふるさと多賀の食

多賀町には、おとりこしや法事などの行事の際にふるまわれていたもてなし料理や、地元でとれた山菜を使った料理など、地域で育まれた郷土料理がたくさんあります。そこで「多賀の食」について考え、伝えていく取り組みとして「ふるさと多賀の食まつり」を企画しています。「食」は、生活に根ざした営みであるだけに、地域の自然環境や農業、伝統、文化など、多くのことに関わりがあります。この「食まつり」の取り組みを通して、たくさんの人とつながりながら多賀町の魅力を再発見していければと思います。(多賀語ろう会)

試食した郷土・健康推進料理のメニュー

- | | | |
|-------------|-------------|-----------|
| ① タケノコ煮 | ⑤ お揚げ入りワラビ煮 | ⑨ ニンジンゼリー |
| ② ぜいたく煮 | ⑥ 山椒入りフキ煮 | ⑩ お味噌汁 |
| ③ イタドリ煮 | ⑦ ニンジンしりしり | |
| ④ 小松菜のパンケーキ | ⑧ 新米のおにぎり | |



多賀の木材について知ろう!



豊かな山林の役割や、その資源を活かした林業などの循環の仕組みについて大滝山林組合さんからレクチャー。

町産材でお皿づくり



スギの板をやすりがけして、クルミオイルを塗るお皿づくり。実際に料理の試食に使った後はお土産に。

郷土料理の紹介 & 試食



料理についてレシピ動画もまじえながら1つひとつ紹介。皆で一緒に食べる楽しさも学べました。

ふりかえり



食べてみて美味しいと思った料理の投票や、それぞれ思い入れのある多賀の食材や料理についてアンケート。