



飛驒市学園構想は、新しい学校を造るものでも地域に子どもを縛るものでもありません。「未来の創り手」である子どもたちの資質・能力を、「社会総がかり」で育むプロジェクトです。

◆必要な力と進化する子どもの学び

蓄えた知識の量が学力とされた社会では、子どもたちは頑張っても知識を蓄えても社会で役立つ実感が得られず、試験が済んだら忘れてしまう知識も少なくありませんでした。

しかし、関心があると、知識は自

ずと吸収され、よい考えが生まれます。経験と結びつけると更によく理解できます。そして、仲間がいると辛くても頑張れるし、多様な考えやチャレンジが可能になります。

今、学校ではこうした「主体的・対話的で深い学び」を全ての領域で創ろうとしています。そして、教科で学んだことを活用して身の回りの課題の解決を図る学びを繰り返し実施します。それが、子どもたちの学ぼうとする力を高め、社会で出会う難しい問題も解決していく知識やスキル、挑戦する情熱になると考えます。

◆「社会総がかり」で育む

地域での学びは、子どもたちの進化する学びの出口です。

飛驒市では、これまでも保育園や学校、家庭、地域が連携し、子どもたちを育てていただいています。多くの方に温かく見守られ、さまざま

な活動に協力いただく中で、子どもたちは、地域の良さを体感しながら、ふるさとへの誇りや愛する心を育てています。

しかし、一人一人の関心や個性を尊重した進化する学びを創ろうとすると、もっと多様な分野から多くの方の参加と、教員が異動しても続く仕組みがとても重要になります。

飛驒市学園構想では、子どもたちを真ん中に、社会が総がかりで、進化する学びと支える仕組みを創ります。社会総がかりで向かう学びは、子どもたちの「生きる力」となって、明日、そしてその先の人生へとつながり、明るい未来を創る力になると信じます。



問 学校教育課 0577-73-7494



<その13> はじめませんか？

不動産の行く末

日本は今、全国的に深刻な空き家問題に苦しんでいて、日本の住宅の1割以上は空き家になっているといわれています。空き家増加の背景には、持ち主が自宅の終活をせずに亡くなっていることも原因の一つと考えられています。飛驒市においても、将来家を引き継いでくれる人がいなかったり、高齢者世帯で大きすぎる家の維持管理が難しい状況になっていたり、悩みを抱える人は少なくありません。また、高齢の独居の方が施設などに移り住むことに

よって、老朽化した空き家を売却もできず、また取り壊すだけの費用も捻出できず、そのまま放置されるといった例も多々あります。

終活を考えた時、財産の中でも大きな割合を占める不動産の行方について、ある程度の道筋をつけておくことは必要です。何の対策も道筋もなく所有者が亡くなると、困るのは次の世代の人たちです。

さて、不動産の扱いには色々ありますが、終活で考えられる扱いは、相続するか売却する、もしくは贈与のいずれかでしょう。不動産はそのままにしておく、年々資産価値が下がってきますので、売却する場合は、早目の決断で不動産会社に相談されるか、もしくは飛驒市の空き家バンクに登録して売却、または賃貸で活用するという方法もあります。一方、生前贈与になりますと、受贈者（贈与を受ける人）は贈与税を支

払う必要がありますが、条件を満たせば控除を受けられたり、非課税になったりする場合がありますので、税務署や税理士に相談されるとよいでしょう。

不動産の行く末を考える時、次世代に迷惑がかからないようにと持主自身だけが悩むのではなく、また次世代の家族も、ただ『引き継がない』と言うだけに終わらず、皆が一緒になってその行く末を話し合ってみてはいかがでしょうか。

月一度、終活巡回相談日を開設しています。（要予約）

■ 4月30日（金）

河合振興事務所 9:00~12:00
宮川町公民館 13:00~16:00

問 予 飛驒市終活支援センター
（飛驒市社会福祉協議会内）

0577-73-3214

まめとく減塩協力店をご利用ください

まめなかな

飛騨市飛まわり会の活動について

飛騨市には、市民全体の食生活や減塩を応援する「飛騨市飛(ひ)まわり会(通称飛(ひ)まわり会)」という団体があります。飛まわり会は「飛騨市食生活改善推進員」で、皆さんの食生活をより良くしようと、現在約70人で活動してみえます。

飛まわり会の活動は、どなたでも参加できます。もとは、食生活の改善を目指す全国組織でしたが、飛騨市では、市の課題である減塩に取り組んでいただけるように飛騨市独自で活動を支援しています。

飛まわり会は、講習会や調理実習、試食など、食を通じて市民の皆さんに健康の大切さや、具体的な食生活の改善をお伝えしています。残念ながら、昨年からはコロナ禍で、活動がなかなかできないのが現実です。そんな中、今年度は、減塩や地域に昔から伝わる料理など、皆さんが親しんでいるメニューをレシピ集にまとめました。レシピの中には減塩商品を使った新しいものもあります。

食は、私たちの体を作っていく大切な生活習慣です。大事な食を通じて地域の伝統や食習慣を守っていけるよう飛まわり会は活動しています。今年の「まめなかな」は、飛まわり会のレシピ

集よりメニューをお伝えしていく予定です。

飛まわり会と一緒に活動して下さる方をお待ちしています。活動に参加されたい方は、最寄りの飛まわり会員か、古川町保健センターまでお問い合わせください。

▼河合支部の飛まわり会員の皆さん



問 古川町保健センター
☎0577-73-2948

飛騨の薬草を学ぶ 教養講座

みんなで活かして
楽しい毎日!

ツクシ

もうすぐ春本番。スギナがたくさん生える頃になります。出始めは特に「ツクシ」と呼ばれています。

ツクシはご存知ですね。ツクシが出た後、緑色の細い葉のスギナが出てきます。

ツクシは、色んなところに生えるたくましい生命力そのままにミネラル豊富です。春先、野山の動物は好んでツクシを食べるそうです。栄養があることを知っているんですね。

生薬であるため、利尿作用に優れ、腎炎、膀胱炎、浮腫などに効果

があります。スギナもそうですが、一緒に飲んでいる医薬品の効果が悪くなる働きがあります。ツクシを食べたり、スギナ茶を飲むといつもより効くようになるのです。ただ、この働きは良い方にも悪い方にも影響しますので、飲む医薬品によっては注意が必要です。

気になる場合は薬を飲むのを1時間ほど後にしてください。

和え物、炒め物、佃煮などで食べればおいしくその栄養を体に取り入れることができます。そのため、幼児やお年寄りの栄養食にもなりません。また、去痰の効果もあります。また、これからの時期、花粉症に悩まされる方も多ですが、このツクシをそのまま炒めてしょうゆなどで味付けして数回食べると、なんと花粉症が軽くなる人もいたそうです。試してみたいところですね。

料理の際にはあまり茹ですぎたり

しないことがポイントです。例えば、片栗粉をまぶして、から揚げにするとミネラルなどが出すぎずいいそうです。特に頭部に青緑の胞子が詰まったものを採取すると食感が少しザラザラするかもしれませんが、よりミネラルが多くおいしく、春を感じられるでしょう。

ツクシのうちに食べたい方は見つけたら早めに採りましょう。いつの間にかスギナになっていますよ。



出典：村上光太郎「薬草を食べる」

問 地域振興課
☎0577-62-8904