



今回は、文科省より導入が推進されている学校運営協議会制度（コミュニティ・スクール）と地域学校協働活動の仕組みをお伝えします。

◆コミュニティ・スクールとは

「学校運営協議会を導入した学校のこと」です。学校運営に地域の声を積極的に生かし、地域と一体となって特色のある学校づくりを推進することなどを目標に学校運営や必要な支援に関する協議を行うために設置されたのが「学校運営協議会」です。2020年4月に市内のすべ

での小中学校で学校運営協議会が設置されており、「コミュニティ・スクール」に認定されています。

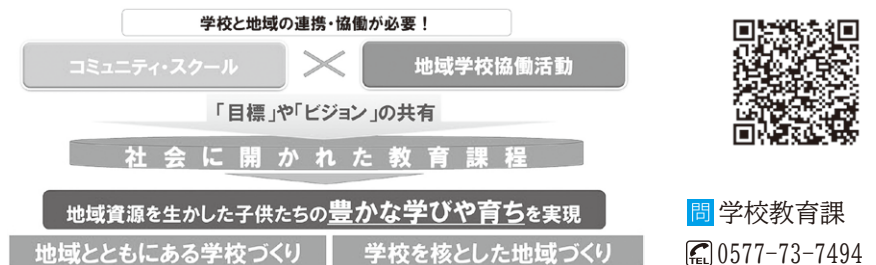
◆地域学校協働活動とは

地域と学校が目標を共有し、地域全体で子どもたちの成長を支え、地域づくりを進めるために地域と学校が相互にパートナーとして連携・協働して行うさまざまな活動です。

（ふるさと学習、地域活動への参加、体験学習で地域へ出る。など）飛騨市は昔から地域全体で子どもを育む文化が根付いているので活動としては特別新しいものではありません。ただ、異なる点としては、学校

の負担軽減や、「とにかく地域と活動する」といった量ではなく、「より効果的に子どもたちが地域と繋がり自身の成長に繋げる」という視点で質の向上を目指す点です。

その上で昨年から新しく、地域と学校をつなぐコーディネーターとして、「地域学校協働活動推進員」という立場の方が各学校区で活躍し始めており、先生との打ち合わせや地域の団体からの聞き取りなどを行っています。市公式ホームページ（下QRコード）や飛騨市学園構想のfacebookで活動を紹介しています。



問 学校教育課
☎ 0577-73-7494



年金が主な収入源の高齢者にとって「必ず儲かる」ときけば、少しでも預貯金を増やしておきたいと思うものです。その弱みに付け込んで、詐欺師の多くは、「損はしない、必ず儲かる」といった言葉で近づいてきます。また、身体機能の衰えから健康に不安を持つ心理を巧みについで、健康関連商品やサービスを購入させるという手口もあります

おためしやモニターなどとし、のちに高額な商品売りつけてゆくとしたものです。

ひと昔前は、子どもや孫と同居する人が多く、かかってきた電話をとるのは高齢者以外の家族のことも多く、高齢者にとっても家族にすぐに相談することができました。

流行しているから、みんながやっているからだけで飛びつかないこと、子どもや孫と離れて暮らす人は、日頃から家族と情報を共有して

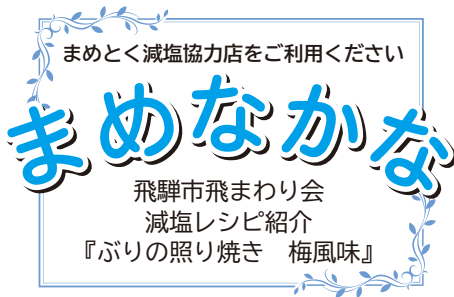
おくことも大切ですし、日々のニュースでは、さまざまな詐欺の事例を知ること、危険に気が付く判断力を養うこともできます。

終活詐欺に限らず、電話でも何でも勧誘があったら必ず身近な人に相談することです。もし相談できる血縁者がいなかったら、消費生活センターなどに相談してみてください。

【消費者ホットライン
電話：局番なしの188番へ】

月一度、終活巡回相談日を開設しています。（要予約）
■8月27日（金）
古川町公民館
9:30~16:00

問 予 飛騨市終活支援センター
（飛騨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

■材料 (4人分)

- ・ぶり切り身 4切れ
- ・酒 大さじ1
- ・【減塩】増毛醤油 大さじ1
- ・生姜汁 小さじ1
- ・【減塩】調味梅干し 2個
- ・みりん 大さじ2
- ・青じそ 8枚
- ・絹さや 適宜
- ・酒 大さじ2

■作り方

① Aの調味料をあわせ、ぶりに下味をつける。

- ② 梅干しはたねをとり、こまかくし、みりんとあわせる。
- ③ 青じそはせん切り、絹さやはゆでておく。
- ④ フライパンに油を熱し、ぶりの両面を色よく焼き酒をふり、蓋をして蒸し焼きにする。(弱火で約5分)
- ⑤ ②をからめ火を止める。
- ⑥ 皿に⑤を盛りつけ、ぶりに③の青じそ、絹さやを添える

■栄養成分 (1人分)

- ・229kcal
- ・タンパク質16.1g
- ・脂質15.4g
- ・炭水化物7.8g
- ・塩分0.7g

■使用した減塩食品

- ・増毛醤油〈塩分ひかえめ〉(ヤマモリ) 通常のしょうゆより塩分35%カット
- ・おいしく減塩 紀州産南高梅しそ風味 塩分3% (中田食品)



問 古川町保健センター
☎0577-73-2948



クズ

今年もクズの花が採れる季節がやってきました。飛騨市のエース級薬草の一つで、肝機能を高めることが体感できるとしてクチコミで広まった素晴らしい薬草です。

今年の花の状況はどうでしょうね。元気な花がたくさん咲いて欲しいところです。一昨年の冬に全く雪が降らなかった影響からか、昨年は花の咲いている量も少なく、心なしか花も元気がないように感じました。昨冬はしっかり雪も降ったので、生育も元に戻ったと期待したい

ところでですね。

今年もクズを紹介します。乾燥して粉末にする活用がメジャーですが、乾燥するのが苦手、粉末は飲みにくいという方のために酵母液を紹介しましょう。

生の花を採ったら、さっと天日に当てて、花についている虫を追い出します。その後、瓶に6~8割程度花を入れ、次に砂糖を多めに入れて水を注ぎ、砂糖水に漬けた状態にします。日光に当ててしばらくすると発酵して泡が出だし、透明だった水がピンク色や赤紫色になり、代わりに花から色が抜けて白っぽくなってきます。発酵が落ち着いたら完成。これでクズの花の酵母液が出来上がりです。

酵母液は甘くてフルーティな香りで飲みやすいだけでなく、酵母菌としても使えます。我が家には砂糖を少し多めに入れて作った平成24年

製のクズ酵母がありますが、一見真っ黒のように見える濃い赤紫色で、今でも問題なく飲むことができます。きちんと発酵させ、冷暗所に置くなど保管に気をつけていれば長く活用ができます。

様々な方法でクズを活用してみましょう。

クズの花が咲くのはとてもわずかな期間。うまく採れるといいですね。



効能	二日酔い、肝機能障害など
採取先	野山

問 地域振興課
☎0577-62-8904