

自然が奏でる子守唄の里 五木村

広報 いづき

いただきます！

球磨郡市広報紙研究協議会合同特集

家族をつなぐふるさとの味



家族をつなぐ ふるさととの味

この特集は、人吉市・錦町・多良木町・湯前町・水上村・相良村・五木村・
山江村・球磨村・あさぎり町の広報担当者が協力して作りしました。

あなたにとってふるさとの味は何ですか？

人吉球磨地域では、この地域の風土とこの地に住む人たちの知恵で、多くの郷土料理が生まれ、受け継がれてきました。食の多様化が進み、郷土の家庭料理を食べる機会が減った現代、ふるさとの味を守り続けるために、私たちができることを考えます。



ふるさととの味「郷土料理」

「郷土料理」とは、地域の産物を使って独自の調理法で作られ、伝承された特別な料理と思う人がほとんどではないでしょうか？しかし、郷土料理は特別な料理だけではありません。昔から家で作り、普段の食卓に並べられた家庭料理も「郷土料理」です。私たちが育ててくれた郷土料理は、昔から伝わる大切なふるさとの味なのです。

郷土料理と風土

人吉球磨地域は、日本三急流の一つ「球磨川」が流れ、九州山地の山々に囲まれた盆地です。昔からこの地域では、盆地特有の寒暖差の激しい気候を生かして農業が盛んに行われていて、産物の種類も豊富。米や小麦のほか、キノコなどの山の幸や球磨川で捕れるアユなどの川の幸にも恵まれています。

この地では豊かな産物を使って、栄養バランスや保存方法を考えた多様な郷土料理が作られています。豊

富にとれる米を使った球磨焼酎もその一つです。

地域特有の食べ物

私たちになじみのある食べ物で、実は人吉球磨でしか食べられていない物がたくさんあります。その中の一つが「酢だこ」です。近くに海がないこの地域で海の物を食べるため、保存が効くようにタコを酢漬けにしたもので、今も正月のおせち料理に欠かせません。

広範囲にわたる人吉球磨地域では、特徴的な料理や食べ物が地域によって違います。上球磨地域ではブタやイノシシの骨に付いた肉を食べる「骨かじり」がよく食べられます。中球磨地域は、約400年前に活躍した剣豪・丸目蔵人佐まるめくらんどすけがくじら鍋を村人に振る舞ったことから今でも「皮クジラ」を料理に使用。下球磨地域は、五木村の「そば料理」や、相良村の「四浦こんにやく」が有名です。地域全体の郷土料理である「つぼん汁」と「煮しめ」も、各地域で具材や切り方が少しずつ異なります。



家族で食卓を囲む川内さん一家（山江村）と郷土の家庭料理（下写真）



栗豆腐



なます



こめこうじ
米麹料理



つぼん汁



骨かじり



一勝地まんじゅう



五木そば



ゆべし
柚餅子



いでだご

消えつつある郷土料理

昔から伝わる郷土料理ですが、洋食化や外食産業の発展、インスタント食品の普及など、日本の食文化が変わったことで郷土料理を食べる機会が減少しています。家族で台所に立つことも少なく、ふるさとの味を引き継ぐ機会も減り、何がふるさとの味なのか分から

ない若者も多くなっています。

昔から受け継がれる大切なふるさとの味を守るために、私たちができることは何かあるのでしょうか？ 次のページから、人吉球磨地域で日ごろから食べられ、受け継がれてきたふるさとの味「郷土の家庭料理」の魅力と伝承に焦点をあてて詳しく紹介します。

ふるさとの食の^{みりょく}味力

先人たちの知恵で生まれ伝え続けられた「郷土の家庭料理」。
その味には、私たちが元気に育つ力がたっぷり入っています。

INTERVIEW

人吉球磨の伝統食を伝え広める本田さんに
郷土の家庭料理の魅力を聞きました。



郷土の家庭料理 ひまわり亭

代表 本田^{せつ}節 さん

昭和29年生まれ。球磨郡相良村の農家で育つ。人吉高校卒業後、地元の農協に就職。結婚後、3人の娘を育てながら夫の建築設計事務所をサポート。現在は、農家レストラン「郷土の家庭料理ひまわり亭」の代表を務める傍ら、食を通したまちづくりアドバイザーとして全国を飛び回っている。

祈りを込めた食文化

相良700年の歴史ある人吉球磨で先人たちが独自に作り守ってきた食文化の価値は高いと考えます。地域のお母さんたちの知恵と風土に合った地域の食材でつないできたこの食文化。それが脈々と受け継がれていることがとても魅力的です。

三十三観音めぐりのように人吉球磨は祈りの文化が深い地域。この地域は、子どもを思い作ったおやつなど、相手を思っで作られた料理が多いことが特徴です。成長を願って作られた「あん入りちまき」は、すすくと伸びる竹のように長く作られていて、包装

にも竹の皮が使われています。全ての食に祈りが込められていて、人吉球磨の根底に祈りがあることを物語っています。

店では食べられない郷土食

熊本地震で、当たり前卓の大切さにあらためて気付かされました。食卓を囲んだコミュニケーションがとても重要だということも。食事は、誰のために料理を作るのか、誰と食べるのかということがとても大切です。自分の愛する家族や仲間と囲む食卓には会話が、作った人の思いが込められた料理が並ぶ。その雰囲気と思い食として体に入り、血や肉になるのです。

地元を離れ「ばあちゃんがつてくれたまぜ飯はおいしかった」「お盆には煮しめがあつて、正月には酢だこがあつた」など思い返すことが郷土愛だと思います。家庭料理は家庭や地域への愛情そのもので、お店で食べることはできません。家族愛や地域愛、人間愛、そういうものが家庭の食卓の中にもあります。それが質素であつても「おいしい」と思える理由です。

郷土料理を見直す

昔は晴れの日にはごちそうを作っていました。普段の食事は質素でした。今は食が豊か過ぎて、がんや糖尿病などの生活習慣病になる人が増

えています。食材が24時間どこでも手に入る現代、消費者は選択肢が多過ぎて本当に体に良い物が何か分からなくなっています。コンビニやスーパーがない時代、しょうゆやみそは我が家で作るしかありませんでした。今はお金を出せば手に入り、健康面より安ければ良いと考える人もいます。郷土の家庭料理は栄養面も優れています。食にもっと関心を持ち、先人たちの知恵が詰まった郷土の家庭料理を見直してほしいです。

郷土料理を伝えていく

地域のつながりが強かった昔と違い、今は人のつながりが疎遠になっています。郷土の家庭料理も受け継がれることが難しくなってきました。そこで、先人が作った家庭料理を記録に残しながら次世代に伝えていく活動をしています。食文化は、昔ながらの家庭料理の良さに新時代のライフスタイルに合ったものを少しずつプラスしていかないと伝わっていきません。ふるさとの味を若い世代につなげる学習会を、これからもどんどん企画していきたいです。

一皿に込めた、お母さんたちの知恵と愛情

郷土の家庭料理を作り、伝え続けるふるさとのお母さんたちがいます。



農家民宿「くりの里」
牧山 規矩子さん

無添加で温かみのある物を

牧山さんが取材に合わせ

我が家の味を子どもたちに
農家民宿を営む牧山規矩子さん（相良村）。村の「食生活改善推進員（※1）」や、「ふるさと食の名人（※2）」として、22年間「食」のボランティア活動を続けています。郷土の食文化が薄れてきている今、親子や高校生など幅広い年代に料理教室を開き、県内で広く活動している牧山さん。「高度経済成長期から、女性も外で働く時代に。だからこそ、子どものころに料理を教わることで、郷土の家庭料理を知らないまま育った人がたくさんいます。そういった人たちに我が家の味を持ってもらい、子どもたちに振る舞ってほしいです」と活動の背景を話します。

「昔のお母さんはみんなが『食の名人』。簡単に食べ物が手に入る時代になりましたが、手作りで温かみのある郷土の家庭料理も食卓に並べてほしいですね」と語る牧山さん。昔からお金を掛けずに、身近にあるもので工夫して作ってきた家庭の味を後生に残していきます。



▲農作業のよけまん（休憩時のおやつ）にも食べられた「ねったくりだご」



▲地元の食材をふんだんに使い、大きな具材が特徴の「急流煮しめ」

家庭の味の原点
地元で採れた農産物を使った料理の提供や加工販売を行う「くまむら農産加工グループあじさい」の会長の大無田トミ子さん（球磨村）は、「ふるさと食の名人（※2）」としても郷土料理の普及と継承に貢献しています。幼少期から料理に興味があった大無田さんは、大人たちの会話を聞いて料理の作り方を習得。その後就職し食宅配をしていたときに、配達先の地元の方に教えてもらった家庭の味が、大無田さんの料理の原点になっています。

自然が育んだ急流煮しめ

地元の食材を使った球磨村の家庭料理「急流煮しめ」。

「村の人たちから教えてもらったことの恩返しとして、素材を生かした昔ながらの田舎料理でお客さんのおもてなしをしていきたいです」。大無田さんは、温かい人柄で家庭料理の味だけではなく、その中に込められた愛情をこれからも伝えていきます。

料理名は、球磨村で球磨川の流れが一番速くなるため、激流に流されない巨石に見立てて具材を大きくしていることから付けられています。「昔はこの家でも煮しめが作っており、誰が来てもいつ行っても、食卓に並んでいました。作り方は、冠婚葬祭のときなどに地元の人から教えてもらい地域の味を学びました」。大無田さんは、地元の人から教わった味を継承するため、煮しめ作り体験などを通じて若い世代へ料理の普及も行っています。



くまむら農産加工グループあじさい
会長 大無田 トミ子さん

※1 「食」を通して健康づくりを推進するボランティア。

※2 郷土料理などについて知識や経験を持ち、伝承活動などに取り組む県が認定する人。

ふるさとの食の^{みらい}味来

深い愛情が込められた郷土料理を未来に残すため、郷土愛を育むために南稜高校で取り組まれている授業を紹介します。

衣食住のフ口を育成

あさぎり町の県立南稜高校では、本年度から文部科学省の「スーパード・プロジェクト」の指定を受け、社会の第一線で活躍する衣食住のプロの育成に取り組んでいます。「食」の分野では「郷土料理講習会」の授業化や地域野菜、シカ・イノシシ肉を使った商品開発、マーケティングなどさまざまな取り組みに挑戦しています。

「ふるさとの良さ」を実感

同高校の生活経営科では、「故郷の味を再発見」を目標に郷土料理の授業を年10回以上実施。同科の3年生22人は「くまもとふるさと食の名人」の本村イサ子さん（あさぎり町）から料理を習っています。

9月12日に行われた実習の献立は、山菜おこわとつぼん汁、切り干し大根の酢の物、ねったんば、あん入りちまきの5品。テーブルには、山菜やニンジン、カボスなど色とりどりの地元

食材が並びました。

「山菜おこわは、みりんの代わりに赤酒を使って仕上げる」「球磨地方では端午の節句に、子どもがすくすくと育つようにあん入りのちまきを作る」「タケノコの皮は抗菌作用があり、包装紙代わりに使う」。本村さんは笑顔を交えながら生徒に先人の知恵を伝授。生徒たちは、本村さんの話や手つきからふるさとの味を学びました。作った料理は、本村さんと生徒たちが一緒に料理の由来を話しながら食べました。

郡市内外に進学・就職を控える3年生。この実習は、生徒にとって「ふるさとの良さ」を学ぶ機会になっています。



▲本村さんが料理の技を生徒に伝授

INTERVIEW 郷土の家庭料理を教える本村さんと教わった高校生に話を聞きました。

地元の「宝」を大切にしてほしい

私は農家の家に生まれ、農作業をしながらその農産物を使った料理を作り続けてきました。今は自宅で米麹やユズなどを使った加工品を手がけ、地元の物産館にも出品しています。

郷土料理を通して生徒の皆さんに「地元にある財産」を知ってほしいと思い、10年以上前から南稜高校の生徒に料理を教えています。実習後に生徒たちからイラスト入りの感想文をもらいますが、「家でも作ってみたい」などと書いてあり、毎年やりがいを感じています。

進路はそれぞれだと思いますが、どこに行ってもふるさとを大切にしたいですね。将来子どもができたとき、「ふるさとにはこんな料理もあるんだよ」と料理を伝えてくれたらうれしいです。



くまもとふるさと食の名人
本村 イサ子さん

郷土料理を勉強して次の世代につなげたい

母と一緒に菓子作りをしていて料理に興味を持つようになりました。保育園のころから母や祖母に料理を教わり、小学校5年生のころには母が仕事で遅くなるときは夕食を作っていました。初めは上手に作れませんでした。最初は「おいしい」と言われるのがうれしくてさらに料理好きに！高校は料理が学べる南稜高校に進学しました。

高校卒業後は愛知県で調理関係の仕事に就きます。将来はお菓子屋さんとして自分の店を持つのが目標です。今日作った「つぼん汁」は家族みんな大好き。ふるさとを離れますが今回の実習を通して、昔から受け継がれる郷土料理をしっかり勉強し、次の世代につなげたいと思います。



南稜高校生活経営科3年
荒川 蓮菜さん（あさぎり町）



一緒に料理を楽しむ柿山順子さんと孫の千里さん（多良木町）

愛の詰まった「家庭の味」が
それぞれの「郷土料理」

緑豊かな自然、清らかに流れる球磨川。私たちはこの場所に住む動物や植物の命をいただいて命をつないでいます。

地域に伝わる郷土料理は、時代の流れとともに食べる機会が減り、郷土料理が何なのか分からない人もたくさんいます。郷土料理は特別なものではありません。農作業の合間にすぐ食べられる「やきだご」や夏場の暑さを和らげ栄養も摂れる「冷汁」など、昔から食べる人をもった料理がたくさんあります。見た目や味、栄養などいろいろな工夫を凝らして作られた全ての料理は、地域の郷土料理として、また、家庭の味としてそれぞれの家で受け継がれてきました。

たとえこの地を離れても、私たちが育ててくれた愛の詰まった料理を思うことで「あの味が恋しい」「ふるさとに帰りたい」という気持ちにさせる郷土愛にもつながります。私たち一人一人が家庭の味に誇りを持ち、次世代につなぐことで、この地域の大切な味と魅力がずっと未来に受け継がれていくはずです。



むらのできごと

～節分の日～ 豆まきで鬼退治！！

2月3日、鬼(邪気)を払い、招福を祈る豆まきが行われました。

今年も、赤鬼・青鬼に変装した役場職員が、保育所や小学校、五木村社協、五木の友を訪問しました。“いつきちゃん”も応援に駆け付け、あまりの怖さに大泣きしてしまう園児もいましたが、懸命に「鬼は外～っ！」と豆を投げ付け2匹の鬼を追い払っていました。



五木の友の皆さん



社協デイサービスの皆さん



「鬼は外～！」「福は内～！」(東小)



泣きながらも懸命に鬼退治！！(保育所)

森林資源の活用、空き家対策 五木村の活性化提案

2月13日、長期インターンシップ地域振興事業(国内版)報告会と、空き家にしないためのワークショップ(最終回)が伝承館で開催され、本村の活性化に向け研究を進めてきた熊本県立大学生4人が、発表等を行いました。

まず報告会では、学生の視点から村の森林資源の活用についての様々な意見が発表され、その後、村民の企画から生まれ商品化を目指しているレーザー加工機を用いて行われた木工講座の様子や、中学生と行ってきたワークショップの内容についても報告されました。

また、ワークショップでは、使われなくなった住宅を次の利用者にスムーズに引継ぐためのツール“いえの手帳”や“空き家予備群”の住宅を、移住者やUターン者が繰り返し利用できるような設計の提案がありました。



熊本県立大学生による報告会の様子



学生が提案した“いえの手帳”

中央保育所 親子フッキング

食生活改善推進協議会と保育所合同の親子フッキングが2月18日、保健福祉総合センターで行われました。今回は「バランスよくお弁当箱につめてみよう」をテーマに親子7組が参加。子どもたちは、お母さんに手を添えられながら嬉しそうに野菜を切ったり、材料を混ぜたりと笑顔の中にも真剣な表情を見せていました。出来上がったおかずを思い思いに詰め込み、可愛いお弁当が完成。普段は苦手な食べ物もおいしそうに頬張りながら、楽しい親子の時間となりました。



真剣な表情で卵焼きをつくる園児

地域づくり講演会が開催されました。

愛林館(水俣市久木野ふるさとセンター)館長の沢畑亨^{さわはたとおる}さんを講師に招き、2月16日、役場大会議室で「地域づくり講演会」が開催されました。『誰と交流しますか？交流人口の増やし方』と題し、水俣市久木野地区での棚田を活かした体験活動の紹介や「使命感・達成感・実利・満足をバランスよく取り入れれば人は来る」など実践に向けた講話がありました。



沢畑 亨さんによる講演会

人吉球磨モニターツアー フットパス体験と鹿カレーを堪能！

2月10日、東洋大学生による人吉球磨モニターツアー「みんなで『じゅい』してJOY!」が五木村で行われ、五木村グリーンツーリズム研究会の案内によるフットパス体験と鹿カレーなどが振る舞われました。フットパスでは、雪が降る中、滅多に見られない五木の山々の雪景色を楽しみながら散策。丹精込めて作られた料理は学生たちに「美味しい」と大好評でした。

なお、今回のモニターツアーは、熊本県むらづくり課の「農山村体験の観光商品化に向けた調査・試行業務」の中で実施されたものです。



雪景色を楽しんだフットパス体験

スポーツ推進委員 川辺みゆきさん 「九州地区スポーツ推進委員 功労者」受賞

川辺みゆきさんは、平成11年から体育指導員(現:スポーツ推進委員)として村民へスポーツの楽しさを伝えるため尽力されています。また、球磨郡のスポーツ推進委員連絡協議会の副会長でもあり、五木村の枠を飛び越え球磨郡でも活躍されています。

このたび、長年にわたりスポーツ振興に貢献したとして、「九州地区スポーツ推進委員功労者」を受賞されました。(表彰式:2月11日)



表彰を受けられる川辺みゆきさん



3月のげんぞう会（介護予防教室）の日程表

場所	頭 地		三 浦		小 鶴		宮 園	
期日	3月 2日(木)		3月 7日(火)		3月 9日(木)		3月14日(火)	
	3月16日(木)				3月23日(木)		3月21日(火)	
	3月28日(火)							
時間	受付	9:30	受付	9:30	受付	9:30	受付	9:30
	開始	10:00	開始	10:00	開始	10:00	開始	10:00

場所	瀬 目		下 梶 原		平 瀬		平 沢 津	
期日	3月 2日(木)		3月 7日(火)		3月 9日(木)		3月14日(火)	
	3月16日(木)				3月23日(木)		3月21日(火)	
	3月28日(火)							
時間	受付	13:30	受付	13:30	受付	13:30	受付	13:30
	開始	14:00	開始	14:00	開始	14:00	開始	14:00

※ 頭地、瀬目の28日は、いつもと曜日が違いますので、ご注意ください。

げんぞう会では、身体ほぐしの運動やレクリエーション、保健師による健康相談も随時対応しています。気軽にご参加ください。げんぞう会の会場までの送迎を希望される場合には、事前にご連絡ください。

3月の脳いきいき教室日程表

期日	3月 1日(水)、 8日(水)、15日(水) 22日(水)、29日(水)	
場所	保健センター	宮園交流館
時間	受付 9:30	受付 13:00
	開始 10:00	開始 13:30



認知症予防のための教室です。パズルなどを使って楽しく認知症の予防ができます。参加希望の方は、保健福祉課までご連絡ください。

■げんぞう会や脳いきいき教室の問い合わせ先

保健福祉課 電話：37-2214 IP：2214

健診のお知らせ

期 日	検 診	受付時間	場 所	対 象 者
3月10日(金) 4月 7日(金)	乳幼児健診	13:30 14:00	保健センター	3・6・10カ月、1歳2カ月、 1歳6カ月、3・4・5歳児



ペットボトルはラベル・キャップを外し、中をすすいで「資源ごみ」へ。



こころの健康相談

人吉保健所 精神保健相談

専門の医師が相談を受けます。

専門医の受診が難しい方は、ぜひ、この機会を利用してみませんか？

● 3月 9日（木） 場所：多良木多目的研修センター1階

● 3月24日（金） 場所：人吉保健所

※ 完全予約制です。事前に保健所担当までご連絡ください。

問い合わせ先：人吉保健所保健予防課
（電話：22-5289）

五木村 こころの健康相談

臨床心理士が相談を受けます。

相談内容：物忘れ相談、人間関係の悩みや病気の対応など

相談日：3月8日（水）

◎相談内容の秘密は固く守られます。

◎相談は、無料です。

◎ご希望があれば、ご自宅に伺うこともできます。

問い合わせ先：保健福祉課
（電話：37-2214 IP 電話：2214）



坂田臨床心理士

Health 3月は「自殺対策強化月間」です!!

1月末から2月にかけては、気温差が激しく積雪もありましたが、3月もまだまだ寒い日が続くかも知れません。インフルエンザもまだ全国的に流行していますので、油断せず健康に気を付けましょう。

また、3月は「自殺対策強化月間」です。自分の身体だけではなく、自分や周りの人のこころの健康も守れるよう、こころの健康について知っておきましょう。

自殺対策強化月間とは

現代では、こころの健康を崩して病気になることは特別なことではありません。こころの健康を崩す原因は、仕事や学校、家族、健康などさまざまです。そして、3月は1年の中で一番自殺が多い月でもあります。

3月は時期的にも、環境が変わることが多く、こころの健康を崩してしまう方が多くなります。そのため、国では3月を「自殺対策強化月間」として、自殺を少しでも減らすことや周りの人が上手にサポートできるよう、さまざまな対策が講じられています。

こころの健康を守るためには

自殺の原因となる病気に、「うつ病」があります。うつ病は誰でもなりえる病気です。少しでもおかしいと思うことがあればできるだけ早く病院を受診したり、専門機関に相談するようにしましょう。

また、周りの人は「以前と様子が違う」ことに気付くことが重要です。特別なことをする必要はなく、心配な方を見掛けたら話を聞いてあげたり、役場に相談してください。少し落ち込んでいる時などは、誰かが話を聞いてくれるだけで、すっきりすることが多いようです。

皆で協力して「こころ」を健康に保ちましょう。



リサイクルマークのある紙製容器は「資源ごみ」です。

八代年金事務所・年金出張相談(3月)



相談会場の待ち時間が長時間に及ぶことが予想されます。
必ず予約をしてください。

場 所	期 日	相談時間
人 吉 市 東 西 コミュニティセンター	6 日 (月)・1 3 日 (月) 2 7 日 (月)	■月・水曜日 午前9時～午後5時
錦町社会福祉協議会 (温 泉 セ ン タ ー)	1 日 (水)・1 5 日 (水) 2 9 日 (水)	
多良木町役場 (町民相談室)	8 日 (水)・2 2 日 (水)	
■問い合わせ・予約先 八代年金事務所 お客様相談室 電話：0 9 6 5－3 5－6 1 2 3 住民税務課 電話：3 7－2 2 1 3 I P 電話：2 2 1 4		

平成 29 年度の国民年金保険料額は 16,490 円（月額）です

資源ごみ収集車が新しくなりました。

車両の老朽化に伴い、国の電源立地地域対策交付金事業の補助を受けて平成28年12月に資源ごみ収集車を新しく購入しました。

この車両には、ごみの飛散や雨水の侵入を防ぐための自動開閉シート（自動コボレーン）が装備されています。ごみ減量と再資源化のため、ごみの分別に積極的な取り組みをお願いします。



国民健康保険医療費の状況について

■平成28年12月診療分

	件数	保険者（五木村）負担額	前月比
入 院	11	5,386,007 円	+ 18.28%
外 来	319	3,323,649 円	+ 0.33%
調 剤	132	1,026,553 円	- 50.90%
食事・生活療養費	11	216,439 円	- 19.19%
その他療養費	6	15,269 円	+ 15.11%
合 計	479	9,967,917 円	- 2.64%
1人当たり保険者負担額 (月額)		34,731 円	前月比
12月末国保被保険者数		287 人	-2.30%



今月の医療費は前月と比べ、若干減少はしていますが、ほぼ横ばい状態です。少しずつ暖くなり、気温差が大きい時期となります。体調を崩さないように気を付けましょう！



ペットボトルはラベル・キャップを外し、中をすすいで「資源ごみ」へ。



平成29年4月の休日当番医のお知らせ

当番医が変更になる場合があります。必ず電話をして受診してください。

日付	曜日	医療機関	電話番号	小児科医療機関	電話番号
2日	日	東病院	45-5711	公立多良木病院小児科	42-2560
		たかの眼科	47-2550		
9日	日	犬童耳鼻咽喉科	43-0777	増田クリニック小児科	22-3570
		岩井クリニック	49-2181		
16日	日	犬童内科胃腸科医院	45-1125	たかはし小児科内科医院	24-2222
		権頭医院	22-4700		
23日	月	こんどう整形外科	45-6555	やまむら医院	45-0005
		高田内科医院	38-3677		
29日	土・祝	古城クリニック	44-0321	人吉医療センター小児科	22-2191
		田中医院	38-0061		
30日	日	そのだ医院	43-2063	増田クリニック小児科	22-3570
		深水内科医院	38-3221		

※今回は球磨郡医師会のみ掲載しています。人吉医師会分に関しましては、今後分かり次第掲載していく予定です。



小児・救急医療はより一層の「予防」と「注意」をお願いします

熊本地震の被災により、救急の受入れができない病院もあり、救急病院が大変混雑しています。感染症の流行時期には、ますます混雑することが予想されます。

「感染症の予防」には、手洗いの習慣づけ、人ごみを避けること、栄養・休養・睡眠を十分にとることが大切です。

また、屋根の修理中などの転倒事故も増えています。たった1メートルからの転落でも衝撃は大きく、重症化する場合があります。屋根や脚立、はしごなどからの転落にも注意をお願いします。



4月の診療所担当医師予定表は現在調整中です

4月の医師予定表は、現在、医師の日程調整中のため、今回は掲載をお休みします。次回の広報で、4月分と5月分の予定表をあわせて掲載する予定です。

人吉医療センター 予約センター 月曜日～金曜日 午前9時～午後5時
 【予約時】電話：22-1900 【救急時】電話：22-2191



リサイクルマークのある紙製容器は「資源ごみ」です。

配信衛星終了にともない専門チャンネルの放送を終了します 平成 29 年 3 月 31 日放送終了

※ CS 放送を視聴希望の方は個別に 110 度 CS の受信契約が必要になります。

※ 下記テレビの方は BS 放送もご視聴できなくなります。(別途チューナーが必要)

- ①ブラウン管テレビ ②地デジ専用(青CAS) ③アナログプラズマでご視聴の方
対象のテレビをご利用の方は役場総務課までご連絡ください。

地上放送 / BS 放送 / CS 放送を見るには？

セットトップボックス (STB) と B-CAS カードは不要になります

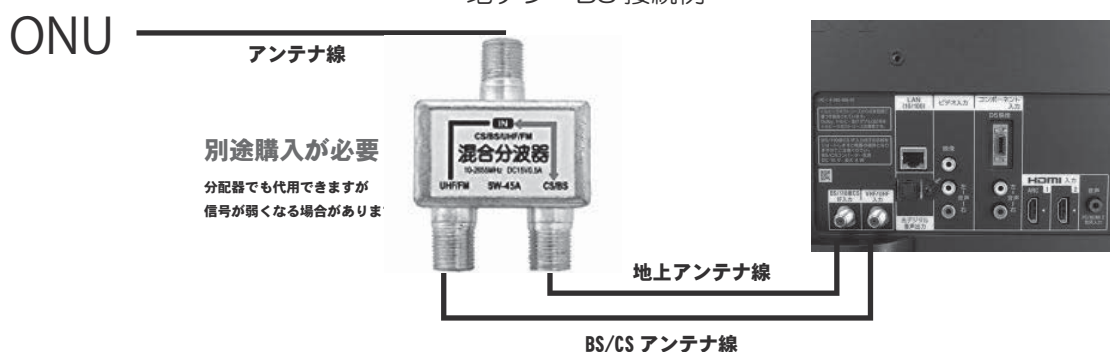


※オレンジ色の B-CAS カードはデジタルテレビでは使用できません

地上デジタルテレビに付属の B-CAS カードが必要です。(赤色・購入時同梱)



地デジ・BS 接続例



※地上放送のみ視聴の場合は分波器は必要ありません。

※ ご使用のテレビによって入力端子が 1 つ (地上 / BS / CS 共通) の場合や BS / CS のアンテナ入力が付いていない場合がありますので、詳しくは説明書またはテレビ背面をご確認ください。



ペットボトルはラベル・キャップを外し、中をすすいで「資源ごみ」へ。



分波器

参考価格：600 円～1500 円程度



■もし、B-CAS カードが青色の地デジ専用カードの場合は BS / CS とともに有料チャンネルの契約ができません。

■赤色の一般カード発行手続きには 2050 円 (送料、消費税込) が必要。また、役場での手続き・発行はできませんのでご注意ください。

■問い合わせ先 総務課 電話：37-2211 I P 電話：2211

お知らせ

はたらく人のパソコン講座 (パソコン基礎コース)

講座内容…ワードやエクセル、インターネット、メールの基本的な操作を学びます。また、実務でよく使われるファイルの操作、タブレット活用、WiFiに関する講座もあります。
対象者…中小企業事業主に雇用されている方または、現在離職中で再就職を希望されている方
・概ね65歳までの方

申込期限…3月27日まで(定員20名 先着順)

受講料…12,000円(資料代込)

講座期日…4月3日～6月29日
毎週月曜・木曜 19時～21時
(21回×2時間 計42時間)

問い合わせ・申し込み…人吉球磨

能力開発センター
電話 22-2475

建築確認申請等の窓口の変更

(お知らせ)

4月から建築確認申請や各種届出等は、県南広域本部で受け付けます。(球磨地域振興局での受付・相談対応は3月で終了します。)な

お、郵送での申請や、メール・ファックスでの相談にも対応しています。詳しくはお問い合わせください。

問い合わせ…県南広域本部土木部
景観建築課(八代地域振興局)

〒866-8555 八代市西片町1660

電話 0965-33-3117
FAX 0965-33-4051

Mail nandokeikan25@pref.kumamoto.lg.jp

平成28年度熊本県内装飾古墳

一斉公開～春～開催!

普段は入ることができない古墳にも解説を聞きながら見学できます。

公開日…3月25日(土) 午前10時～午後4時

公開会場…塚坊主古墳(和水町)、石貫ナギノ横穴群、石貫穴観音横穴、大坊古墳(以上玉名市)、横山古墳、馬塚古墳(以上山鹿市)、京ガ峰横穴群(錦町)、大村横穴群(人吉市)

入場料…無料。直接現地へお越しください。

問い合わせ…県立装飾古墳館 電話 0968-36-2151

◆3月の行事予定

日	月	火	水	木	金	土
			1 人吉高等学校五木分校卒業式	2	3 ひなまつりイベント (かやぶき民家)	4
5 宮園地域防災訓練	6	7	8	9 五木村議会定例会開会	10 堂坂ヨシ子さん百歳表彰	11
12 五木中学校卒業式、ひなまつり(～12日まで) 中尾ミスエさん百歳表彰	13	14	15 申告相談受付 (～15日まで)	16	17	18
19 九州チャレンジサイクルロードレース2017	20	21	22	23 五木東小学校卒業式	24 男性料理教室(北分館)	25 中央保育所卒園式
26 認知症徘徊者徘徊搜索模擬訓練(西地区)	27	28 小中学校退任式	29	30	31 区長会	



紙リサイクルマークのある紙製容器は「資源ごみ」です。



Topics

五木村のひなまつり開催中 (～3月12日まで)



ゆうこくげんべい

2月19日、かやぶき民家で五木村のひなまつりオープニングが行われました。幽谷源平太鼓の勇壮な演奏で始まり、関係者によるテープカットで3月12日(日)までのイベントが開幕。メイン会場のかやぶき民家には、全国から寄せられたひな壇や手作りのさげもん飾りや和風の小物で華やかに彩られ、いち早く春の訪れを感じることができます。ぜひ、お出掛けください。

《期間中のイベント》

●3月3日(金)

女性限定！来場者プレゼント、五木温泉夢唄入浴料100円
点てたお茶のおもてなし、ぜんざいの販売

●土・日のみ

甘酒販売、老人会・婦人会・役場退職者会の皆さんによる接待



ひなまつりオープニング



保育所園児からひなかざりのプレゼント

のけえぼし ～仰烏帽子山～ 福寿草が开花

この写真は、2月15日に仰烏帽子山で撮影されたものです。日当たりの良い場所では、かわいらしい黄色い花を咲かせていました。間もなく見ごろを迎えます。



人の動き(1月末現在)

	転入	転出	出生	死亡
男	0	3	0	0
女	0	2	0	0
計	0	5	0	0

人口/1,158人
世帯数/508世帯



戸籍の窓口

※1月15日～2月14日届出分

【おくやみ】

1月31日 土屋 モ、エ さん
(88歳) 八重

