

CONTENTS	ページ
豊原校区まちづくり協議会設立	2-3
特定健診に行こう	4-5
インフルエンザ予防接種ほか	6-7
北原梯二郎氏の画集寄贈ほか	8-9
地域おこし協力隊ほか	10-11



住民が主役の 校区まちづくりスタート

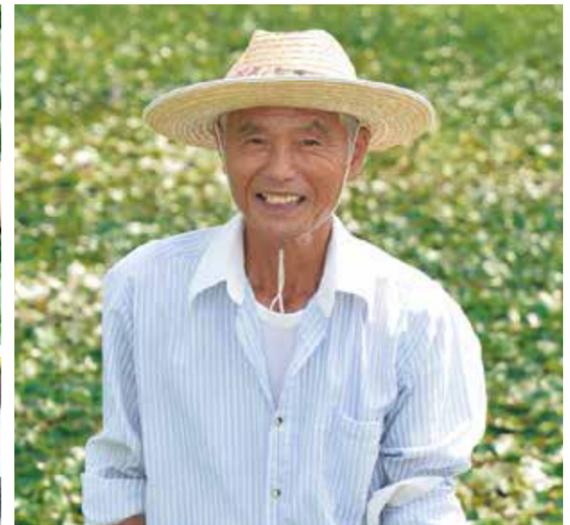
8月27日、豊原コミュニティセンターで豊原校区まちづくり協議会設立総会がありました。校区まちづくり協議会の設立は市内で今回が初めて。身近な地域の課題を校区全体で解決していく校区まちづくりがよいよ始まります。

▶校区まちづくりのリーフレットは右のQRコードを読み取って見ることができます。



●発行 柳川市 / 〒832-8801 福岡県柳川市本町 87-1
●編集 総務部企画課広報広聴係 (直通) ☎0944-77-8425 FAX74-5520
●URL <https://www.city.yanagawa.fukuoka.jp> ●e-mail kouho@city.yanagawa.lg.jp

「広報やながわ」は、年齢や障がいの有無などを問わず、できるだけ多くの人が読めるように、ユニバーサルデザインを導入しています。



【上】柳川のヒシを守りつづける吉開敏己さん【左上】収穫するときは1つ1つ触って固さを確かめる。柔らかいものは熟しておらず食べてもおいしくない【左】塩ゆでにしたヒシ。クリに似た食感でカルシウムやビタミン、ポリフェノールなどの栄養が豊富。昔から滋養強壮に効果があるといわれている

柳川探求

No.7

柳川で光り輝く人や魅力的なもの・ことを紹介します。

市内で数少ないヒシ農家 柳川の秋の味覚を先頭で守り続ける 吉開敏己さん (高島・77歳)

4軒で守る柳川のヒシ

柳川の特産品、ヒシの収穫が最盛期を迎えています。長年秋の味覚として、市内30軒以上の農家で生産されてきましたが、高齢化などで次第に減少。現在、市内にヒシ農家は4軒だけです。

その中の1人吉開敏己さんは、JA柳川のヒシ部会の部会長を務め、市内で最も多くヒシを生産しています。もともと農業をしていた吉開さんがヒシ栽培を始めたのは約10年前。「柳川のヒシを途絶えさせないでほしい」

とJAから依頼されたのがきっかけです。「小さい頃はおやつ感覚で食べていたよ」と振り返る吉開さん。かつては市内の掘割に自生していて、はんぎりを使って採っていたそうです。そんな柳川の秋の味覚を守ろうと、吉開さんはヒシ生産を始めました。

次の世代が参入できるように販路拡大を目指す

ヒシは一年生水草で5月初旬に水田に苗を植え付けます。9月中旬から11月初旬にかけてが収穫時期です。「固さを確かめ

るために1つ1つ手で触るんだけど、この年になると腰が痛くて」と収穫時の苦勞を話す吉開さん。それでも「若い人が参入できるように販路を広げたい」と意気込んでいます。最後に、「塩ゆでが一般的だけど、ヒシご飯やかき揚げもおいしいよ」とおすすめの食べ方を教えてくださいました。市内で採れたヒシは10月末までJA柳川営農センターやふれ愛の里で販売中です。値段は1パック(450g)350円から450円ほど。問い合わせは同センター(☎76・5155)まで。

台風で延期していた地元の草刈りがあった。その後、続けて予定していた水路清掃もあった。その日、1日1日と回って行くお宮清掃もあった。地域の清掃活動が一気に終了。水路やお宮がきれいになり、すがすがしい気分になり、その後の数日間は、腰の痛みでフルーな気持ちに。(規)

編集後記

柳川観光大使 大淵盛人九段の囲碁入門

【今月の問題】陣地の数え方の問題です。囲碁は、陣地の縦線と横線の交点を1目、2目、・・・と数えます。右図はちょうど終局になりました。黒と白のどちらが何目勝ちか数えてみましょう。答えは10月15日号に掲載します。

