

グループ紹介

マイクと英遊会



「マイクと英遊会」は、生涯学習センターきらめき講座「英会話中級講座」を最初に受講した修了生で平成18年春に結成しました。その後の中級出身者も加わり、現在19人で活動しています。毎月、マイク先生の授業2回、自主講座2回の割合で多角的に英語に親しんでいます。

マイク先生の授業は日本語厳禁、アップテンポの息つく暇もない密度の濃いレッスンで、白熱のチーム対抗リビュークイズ、“生き残り”文法対決、さまざまな人間の思惑が絡み合うロールプレイなど、常に頭をフル回転させて英語に取り組んでいます。

自主講座では、全員が持ち回りで先生役を務め、ディスカッション用のテキストと各自が探したテーマに基づいた資料とで授業を組み立てていきます。ことわざ・カルタ・〇〇〇〇英検もどき・オリジナルクロスワード・道案内・同音異義語・季節の話題などメンバーのアイデアの多様性も楽しみの一つです。

ここから派生して、もう少し時間をかけてみたいテーマは特別活動として計画します。今のところ、茶道・陶芸・料理・京都案内・ダンス・劇・アカペラなどが予定されています（もちろんすべて英語を使って行います）。これらのテーマの中に日本文化が多いのは、外国の方に日本を紹介するためにはまず自分たちが日本文化をよく理解しておく必要があるからです。

メンバーの中には、すでに姉妹都市ミネアポリスの方々と交流した人や、通訳ボランティアに登録した人などがいます。

これからも「英遊会」の名の通り、英語を使って遊びながら学び、国際交流や日本文化発信の一端を担っていききたいと思います。

朗読劇団 まんぷく座



「こんにちは、まんぷく座です。今日のお話は……」で始まる朗読劇を、ミニFM局ホットウェーブ775の電波に乗せ始めて4年が過ぎました（水曜日、午後6時～6時15分）。

まんぷく座は、生涯学習センターが養精中学校の構内にあった時の講座「自分を活かす演劇の基礎学習」で学んだ受講生が立ち上げたグループです。現在は、生涯学習センターきらめきで自主活動をしています。

立ち上げた当初は、人権学習の会や幼稚園に出かけて発表していましたが、今はもっぱら、ホットウェーブで流していただく朗読劇の吹き込みに精を出しています。

月に3・4回の例会での吹き込みは、未知の言葉に目を見張ったり、外国語のように思わせる方言にうなったりと大変ですが、自分たちの表現力のアップにつながっています。そして、さまざまな出会いと学びを与えてくれています。

今まで吹き込んだ朗読劇や民話、伝説などは、間もなく200話になろうとしています。その録音ディスクは生涯学習センターきらめき内の団体連絡箱に保管しています。貸出もしています。

まんぷく座の今年の目標は、「これまでの経験をもとにして板の上（舞台）で演じる」です。その目標が達せられるように努力をしようと思っています。

そして、団体登録グループの一つとして、続けられる限り活動をしていきたいと思っています。



連絡先 岡田 澄江 649-0654

市民インタビュー この人に会いたくて



第34回

茨木市民の中から「いきいき生活の達人」を探し出し、紹介するコーナーです。話から見えてくるその豊かな人生に、あなたもきっと勇気づけられることでしょう。

見山の郷交流施設組合理事長

さいわき よしき
才脇 芳喜さん

茨木市の市街地からバスで1時間もかからない山里に、地元の農家の人々が協力して、新鮮で安全・安心な野菜や加工品の味噌、パンなどを販売している「de愛・ほっこり見山の郷」があります。そこには、市内だけでなく市外からも多くの人が野菜などを求めて訪れます。

そこで、この施設理事長の才脇さんに、施設の目的や今後の目標について聞きました。

運営にあたり、才脇さんが大切にされていることは何ですか。

一番大切にしていることは、消費者の皆さんにおいしく安全なものを買っていただくということです。また、私たちこの地区の住民としては、ここの自然や農地を大切に守っていくということです。私自身、この地区の農家に生まれ育って、子どもの頃から当然のように農作業を手伝ってきました。10年前に仕事を辞め、また、ミニトマトの栽培など好きだった野菜作りを始め、この地区の風土も熟知していましたから、「見山の郷」で自分たちがなすべき方向はよく理解していました。それは、安全・安心な野菜や加工品を提供し、多くの人に喜んでもらい、またここへ来てもらう。それがこの地区の活性化につながり、また、活性化することで新たな野菜作りや加工品を生み出し、その結果が、自然や農地の保全につながるというサイクルを目指すことなのです。

「de愛・ほっこり見山の郷」（見山の郷交流施設組合）の理念を教えてください。

「de愛・ほっこり見山の郷」は、平成13年に農事組合法人としてスタートしました。開設時に掲げられた経営理念は、自然に感謝し、地域の農業を守って、都市住民とふれあいながら、この地区の活性化を目指すというものです。この経営理念に基づいて、基本方針が作られました。新鮮でおいしく安心して食べられる安全な米や野菜、加工品などを提供することや農村文化を絶やさず伝承していくことなどが盛り込まれています。この理念のもと、私たちがここまでやってこれたのは、消費者の皆さんや地区の先輩たち、生活改善クラブ、女性会など多くの方たちの力があってのことです、今やっとな実を結びつつあるのだと思います。

どのような農産物や加工品を生産・販売しておられますか。

ここは、標高があり昼と夜との温度差が大きいので、土地に適した野菜を作っています。また、米、大豆、果物、椎茸、卵などを、加工品では、味噌、豆腐、米粉パン、餅、豆乳ジェラード、赤シソジュースなどを作っています。野菜や龍王味噌をはじめとする加工品は農業祭などでも販売し、おいしいと言っています。

好評の定食も、ここで育てた米や野菜を使い、里山でとれた山菜は天ぷらなどに使っています。

「安全・安心」のためになされていることは何ですか。

私たちは、野菜や米作りに手間暇をかけて、できるだけ農業や化学肥料の使用を少なくするように心掛けています。組合員が「見山の郷」に出荷する場合は、品目ごとに農薬防除履歴報告書の提出が義務づけられています。また、大阪府が認証している環境にやさしい農法で、従来の栽培に比べて農薬と化学肥料の使用を半分以下にして生産する「大阪エコ農産物」の栽培にも取り組んでいます。

消費者と生産者との触れ合いの場は貴重です。今後の目標などはありますか。

昨年は、5月に「こどもまつり」を開催、7月には「赤しそまつり」で梅干しづくしの体験をしてもらいました。10月の「開店5周年収穫祭」では、ジャンボカボチャ品評会を開催し、来店者には新米を食べてもらったり、いっしょに餅つきをしたりしました。ほかにも、わら草履講習会や味噌づくり講習会を開きました。また、市内の小学生が見学に来てくれました。いずれはこうした催しに加えて、米や野菜づくりの体験をしてもらおうと考えています。

ここは市街地からも近い所なので、多くの人に来てもらい活性化することで、この地区の休耕田を無くし、里山がきれいになることにつながればと願っています。また、定年退職をされた方などがここに来て農業を始め、生きがいをもって毎日を過ごせることができるようになればとも思っています。私は、農業というものは、何歳になってもやめるといえるものではなく、一生続く「生涯学習」そのものだと深く感じています。



de愛・ほっこり見山の郷

新鮮な野菜