



## 自衛隊入隊予定者激励会 ～一人前の自衛官を目指して～

2月14日(金) 七尾市役所

今春自衛隊に入隊する4人の激励会が行われ、関係者や保護者が新たな門出を祝った。不嶋市長は「自衛隊は国防のほか、頻発する自然災害から国民を守る重要な仕事もあります。高い志を持って任務に就くことを期待します」と励ましの言葉を送った。

陸上自衛隊に入隊予定の奥村魁志さんは「自分の夢がかなってとてもうれしいです。精一杯頑張ります」と力強く抱負を語った。緊張した面持ちの4人は、期待と不安を抱きながら、自衛官として新たな一歩を踏み出す。



## 100歳のお誕生日おめでとうございます ～桶田きみさん～

2月14日(金) 千寿苑

7人きょうだいの次女として珠洲市に生まれたきみさん。満州で同郷の夫と結婚し、4人の子宝に恵まれた。珠洲市に戻った後は万行町に移り、30年間新聞の販売所を営んだ。

山菜採りが好きだったきみさんは、よくフキなどの煮物や漬け物を作っていた。現在は施設で過ごし、子どもや孫が会いに来てくれるのを楽しみにしている。長女の早苗さんは「子どもがどう生きていくのかを見たかったのだと思う」と話し、きみさんの長寿を喜んだ。お誕生日おめでとうございます。



## 節分祭 ～心の中の悪い鬼を追い出そう～

2月3日(月) 能登生國玉比古神社(気多本宮)

本宮のもり幼稚園の全園児80人が節分祭に参加した。手作りした鬼の面を着けた園児たち。豆まきの歌を歌い、自分の中にある悪い鬼を追い出すという節分の由来を紙芝居で学んだ。

2月生まれの年長児3人が福豆をまいた後、鬼が登場。全員で「鬼は外、福は内」と一斉に豆をまき、鬼を退治した。年長児の川村響心くんは「泣き虫鬼が出ていった」と心の中にある悪い鬼を追い出せたことをうれしそうに話した。園児たちは立春の日を前に邪気を払い、元気に春を迎えられるよう願った。

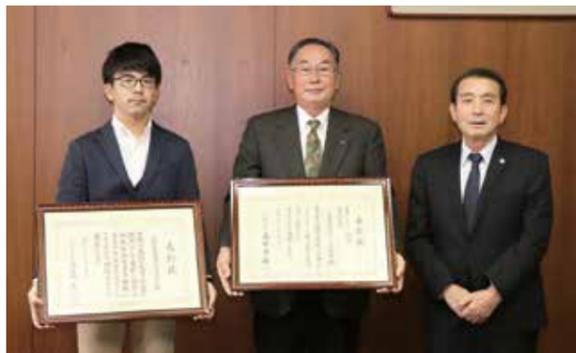


## 能登島ごっつおまつり ～冬の味覚を届ける～

2月2日(日) 能登島マリナパーク海族公園 特設会場

能登島でとれた魚介類や肉類など、冬の味覚を届ける「能登島ごっつおまつり」が今年で12回目を迎えた。晴天の下、会場には新鮮な魚介類を使ったタラ汁やフグ汁、りんごの詰め放題、イノシシ肉を使った串焼きなどのテントが並び、能登島の味覚を楽しもうと大勢の家族連れでにぎわった。

炭火焼きでカキやサザエが沸々と焼き上がるのを楽しみに見守った来場者たち。赤飯や恵方巻などと一緒に海の幸を堪能した。抽選会では長蛇の列ができるなど、会場は終始盛り上がりを見せた。

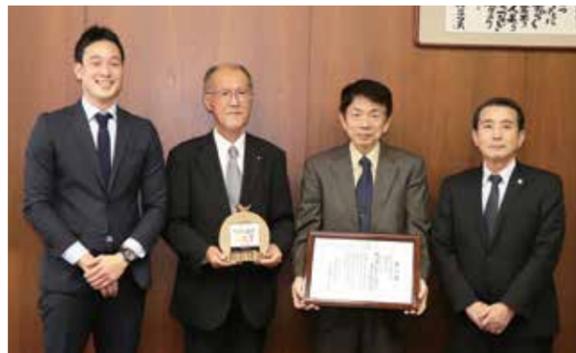


## 能登島地域づくり協議会が大臣表彰ダブル受賞 ～地域一体で取り組んだ成果～

2月26日(水) 七尾市役所

能登島地域づくり協議会が「ふるさとづくり大賞」で総務大臣賞と、文部科学省の優良公民館表彰を受賞した。島ならではの体験メニューの構築や地元食材を活用した商品開発、地元小学生が地域課題の解決策を考える「のとりま子ども会議」の実施などが評価された。

能登島地域づくり協議会の米田晴行会長は「多くの関係者が一体となって『これから能登島をどのようにしていくか』と取り組んできた成果だと思っています」と受賞した喜びを語った。



## たかしな地区活性化協議会が地域再生大賞優秀賞を受賞 ～空き家なくなるほど人気の地域に～

2月26日(水) 七尾市役所

たかしな地区活性化協議会が、地域活性化に取り組む団体を支援しようと地方新聞と共同通信が実施する「地域再生大賞」で優秀賞を受賞した。町会行事や風習をまとめた「集落の教科書」の作成や1カ月間の移住体験ができる「移住体験ハウス」の運営など、移住者増加につながる取り組みが評価された。

たかしな地区活性化協議会の宮崎吉春会長は「高階には人情や強い気持ちがある。移住者が増え、住める空き家なくなるほどになった。今後も頑張りたい」と地道な努力の成果を実感していた。



## 生演奏の素晴らしさ ～本物の音色を感じる～

2月10日(月) 田鶴浜小学校

4年生31人を対象に、管弦楽団オルビスNOTOが生演奏を披露した。田鶴浜地区地域づくり協議会の文化派遣事業として出前演奏が行われ、児童は間近で「もののけ姫」や「G線上のアリア」など全6曲を聴いた。

興味津々で演奏に耳を傾けた児童たち。バイオリンやヴィオラ、チェロの流れるような優しいハーモニーを満喫した。演奏体験では、初めて触れる楽器にわくわくどきどき。うまく音が出ずはにかみながらも、終始笑顔が溢れた。



## なまこ調理体験 ～七尾の冬の味覚を味わう～

2月4日(火) 石崎小学校

6年生27人が、地元でとれたなまこの料理方法を学んだ。地元の野崎国子さんと松本眞寿子さんが講師を務め、なまこの内臓「このわた」や卵巣「くちこ」が高級珍味だと教わった。

その後、なまこの調理に挑戦した児童たち。ぬるぬるして硬いなまこにうまく切れ目が入らず苦戦していた。さばいたなまこは、酢やみそで味付けて味わった。西田煌くんは「コリコリとした食感でおいしかった。また食べたい」と初めて食べるなまこのおいしさに驚いていた。