



全国老人クラブ連合会活動賞受賞

じんじゅかい

陣寿会

崇化館地区の高齢者クラブ。平均年齢75歳、87人の会員で活動している。子ども会と連携した活動が評価され、優れた活動に取り組む高齢者クラブに贈られる「全国老人クラブ連合会活動賞」を令和5年に受賞。



映像はこちら

地域をつなぐ世代間交流

「地域コミュニティを活性化させたい」。

そう話すのは陣寿会会長の羽根田 憲生さん。
はねだ のりお

陣寿会では、地域の婦人会や子ども会の解散による地域コミュニティの存続に危機感を抱いたことをきっかけに、約6年前から子ども会と連携した地域づくりに取り組んでいます。

これまで、地域の見守り活動で子どもたちと接する機会はあったものの、子どもはもちろん保護者と深い関係性を築くことは難しかったといいます。

そこで、学校の先生の知恵を借りながら親子で一緒に参加できるイベントの開催や子ども会の行事への協力をすることに。

七草粥会、ひな祭りにはちらし寿司づくり、七夕には流しそうめんなど四季を体感できるイベントを開催しています。参加した子どもたちの中には、「お家でも作りたい」と料理のレシピを聞いてくる子もいるほど好評だったのだとか。

こうした子ども会との連携は、「活動をきっか

けに子どもたちから挨拶をしてくれる機会が増えた」「子どもの喜ぶ顔を見られるのが嬉しくてやりがいがある」などクラブ活動に積極的に参加する会員の増加につながっています。

今後の抱負について、「仲間を一人、二人と少しずつ増やしていきたい。そのためには、行事がある時は会員以外にも声をかけて地域全体を巻き込んでいきたい。経験上、まだまだ大丈夫と思っている人こそ注意が必要なんです。みんなが集まり、語り合うことで気付けることがある。そういった気付きを提供できる場になれば」と会長の羽根田さんは語ります。

「クラブ活動が継続している秘けつは、みんなの知恵があつてこそ」。

この言葉のとおり、地域のつながりを大切に行っている陣寿会の皆さんのもと、さらなる地域コミュニティの活性化を目指し、これからも世代間交流は続いていきます。



子ども会との連携行事の様子



普段の活動：元気アップ体操の様子



脳トレでクイズを出す会長の羽根田さん

7/22(月)

今月のシェフ
も参加!

とよた絶品
スイーツフェア

くわしくは26頁



豊田市公式COOKPAD
【豊田市のキッチン】では
過去の旬レシピも掲載! ▶



今月のおすすめMENU

溶けないとよたの桃アイス

地産地食応援店「お菓子処 花月」の砂原さんに、
とよたの桃を使った料理のレシピを教わりました。

今月の旬食材 桃

猿投地区を中心に栽培されています。JAあいち豊田選果場の糖度センサーを通った桃は「とよたの桃」として出荷され、品質の高さは折り紙つきです。

材料(6本分)

レモン汁	適量	水	200cc
ゲル化剤(カラギーナン使用)	30g	桃	1個
グラニュー糖	150g		
水飴	25g		

※水飴がない場合は水飴の半分の量の水でも代用可(ただし水飴の方が食感が良い)

作り方

- 1 桃の皮をむき、種を取り除く。半分を薄切りにして、レモン汁をかける
あとの半分はつぶして液状にしておく
- 2 ゲル化剤とグラニュー糖をよく混ぜる
- 3 ②を混ぜながら、水を少しずつ入れる
- 4 ③に水飴と、①でよくつぶした桃を入れ、火にかける
- 5 80度で火をとめ、容器に流し入れる
- 6 ①で薄切りにした桃を⑤の上に敷き詰めるように並べる
- 7 粗熱が取れたら冷凍して出来上がり

POINT!

冷凍後にカットしてアイスの棒などをさすと、お店のアイス風になります。桃のほか、キウイやパイナップル、レモンなどで作るのもおすすめです。

今月のシェフ

お菓子処
花月 (本店)

すなはら たいすけ
砂原 泰輔 さん



竹生町1-2-12

☎32・3517

定休日/月・火曜日

営業時間/午前9時~午後5時

