



## 香芝での新しい発見と成長 細川 久世さん

香芝に引っ越して14年、これまで家と会社の往復の日々を送り、知り合いもいない状態でしたが、4年前に起業し商工会に加入したことで、多くの人達とのつながりができました。商工会の活動を通じて、「しごと展」や「冬彩」といった香芝のイベントを身近に感じるようになり、気になっていたお店にも足を運ぶことで新しい発見がありました。

現在では母娘で訪れるお気に入りのお店、家族だんらんのお店、自分へのご褒美を楽しむ場所など、生活に欠かせない場が増えました。

また、こうしたつながりを通して娘の新たな一面を発見することができました。

実はアートやハンドメイド作品が好きであること、地域の活動にも積極的に参加したいという思いを持っていて、娘と関わりつつ、新たな可能性や成長を感じています。



そして保育園の時に出会った和太鼓に今も熱心に取り組んでいる姿を見ると、ここでの環境が彼女の可能性を引き出してくれたのだと感じます。たくさんの人々との出会いが、娘自身の成長のきっかけとなりました。

香芝で過ごす時間の中で得られた「縁」は、私にとってかけがえのないものです。香芝はただの居住地ではなく、私たち家族に成長の機会や新たな発見をさせてくれる場だと感じています。この地域がきっかけくれた人々との絆を、これからも大切にしていきたいと思っています。

### 香芝検定の答え

③ たくさんの方が並び、手渡して運んだ。

『日本書紀』によれば、「墓は昼は人が作り、夜は神が作った。大坂山の石を運んで作った。山から墓に至るまで人々が列をなして並び手渡しをして運んだ。時の人は歌った。大坂に 継ぎ登れる石群(いしむら)を 手越(たご)しに越さば 越しがてむかも」と。

### ☆編集後記☆

GWも終わり、梅雨の時期になってきました。この時期に咲く紫陽花を鑑賞したりと雨ならではの楽しみを見つけてみてはいかがでしょう。先日、久しぶりに福岡県に足を延ばしました。ラーメン、もつ鍋、水炊き、明太子など美味しいものをたくさん食べ、とても充実した2日間を過ごせました。次に訪れるときは、観光地巡りでもしようと思います。

#### 追伸

今月号で初めて編集後記を書かせていただきました。香芝市の魅力をお伝えできるように頑張っていますので、よろしくお祈りします。  
< 藍 >



パパッと簡単  
クッキング! No. 122



作り置きを使って一品  
野菜炒めや味噌汁などに使っても  
美味しい!

### 塩麴きのこのおろし和え

1人分  
20kcal・塩分0.5g

#### 【材料(2人分)】

きのこ3種…各100g  
酒…大さじ1  
塩麴…30g  
大根…100g  
味付けポン酢…小さじ1



#### 【作り方】

- ① きのこは食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋に①と酒を入れてふたをして弱火で5分くらい蒸し煮する。きのこに火が通れば塩麴を入れ、混ぜる。その後、火を止めて冷ます。
- \*②は、清潔な容器に入れ、冷蔵庫で2~3日保存可能。
- ③ 大根はすりおろして軽く水気をきる。
- ④ 器に②と③を盛り付けポン酢をかけて出来上がり☆

\* レシピ協力：食のサポーターかしば

食のサポーターかしばは、より良い食生活を自ら実践し、住民に広めていくために活動しているボランティア団体です。

