



まっちライター レポート

大木町のヒト・モノ・コトを住民目線で伝えてくれる「まっちライター」。今回も大木町の日々をレポートしてくれました。



今回は私の保育園選びの話です。私は4年前のコロナ禍に、夫婦2人で大木町に移住してきました。静かで田園風景が広がる平野、それに加え高速道路、電車、空港など、トータルでのアクセスが良かったため移住を決めました。

そんな中、第1子が生まれ、大木町のことは全く分からない、知り合いがいないうちで保育園選びをしなければなりませんでした。しかもコロナ禍で保育園の見学ができないことも困難さを増しました。そんな折、広報の記事で園舎が新しくて、保育園があると知り、その保育園を選びました。

第1子を希望の保育園に通わせようと思ったら、第2子を妊娠。第2子も、もちろん上の子と同じ保育園に預けるつもりでしたが、空きがなく、他の小規模保育園に通園することになりました。当初は年度が変わるタイミングで2人とも同じ保育園を申請するつもりでしたが、年度末に園が合併すると

聞き、系列の保育園を勧めていただきました。折角なので見学をさせてもらったところ即決。そちらの小規模保育園の申請を決めました。決め手は園舎。古民家をリフォームした園舎で、外観からは想像できない明るさと、広さ、現代の生活に合うリフォームの工夫がありました。

よく、別々の保育園で送迎大変じゃないですかと言われるますが、それぞれの園の良さ、子どもの個性を含め考えると大変という感じはありません。大木町のコンパクトさと人の良さが垣間見えた保育園選びでした。(篠原)



私はきのこをよく食べます。その理由は、健康維持。食物繊維、ビタミン、ミネラルが豊富なので、健康維持に最適です。さらに歯ごたえがあるため、満足

感があります。しかも1個 120～190円と値段も手頃です。

月3回、道の駅できのこのもぎ取りをしています。まとめて買って冷凍庫へ保存しています。買い物かごにたくさんの

きのこを入れていると、時々、他のお客さんに話しかけられることがあります。

「それはどこにあるの?」「どんな基準で選んでいるの?」

それらの質問に答えると感謝されます。話を聞くと、町外から初めて道の駅に来たという方が多かったです。その後買う姿を見ました。「こんな形で大木町と縁ができていいなあ」と思います。

余談ですが、私のお気に入りのきのこ料理は、王リンギを塩コショウで炒めた料理です。よかったら試してみてください。(石川)



「宝島染工」の藍染ワークショップに参加し、藍染め体験をしてきました。宝島染工は2001年に大籠千春おおこうちちはるさんが故郷の大木町で創設した工房です。ここでは、天然染料を100%使用し、伝統技術による手作業で洋服や服飾雑貨を染色しています。

当日は快晴。大籠さんの笑顔に迎えられ、心が和みました。熱中症予防にと飲物や塩分タブレットなどが用意されていて、細かな心遣いが嬉しかったです。

ワークショップでは、布の折り方や道具を使った板締め、絞り染めなど、さまざまな柄の作り方を教わりながら、独自の柄を作成。その後、染め場へ移動し、藍の発酵や発色について学びながら、実際に藍染めを体験しました。

藍染めの魅力は、酸素に触れることで緑色から美しい藍色に変化する瞬間にあります。また、染める回数を増やすこ

とでさらに藍の色が濃くなり、深みが増します。体験中は、染色の過程にワクワクし、染め上がった布を広げる瞬間には達成感で満たされました。



今回の体験を通じて、藍染めの素晴らしさや出来上がる過程を深く知ることができ、ますます藍染めが好きになりました。皆さんもぜひ、自分で染める楽しさを体験してみませんか?(白谷)

宝島染工
ホームページ
QRコード

