



好きやねん湖東

湖東地区

まちづくり情報誌

第80号

ロボカップジュニアジャパン 東近江ノード大会！！

1月21日（日）探検の殿堂で、ロボカップジュニア
ジャパン東近江ノード大会（注1）が開催されました。（〇）

（注1）東近江市でロボットを学習されている子どもたちの交流を目的
としたロボットによるサッカー競技大会。
今回は、地域予選であり、上位入賞者はブロック大会、日本大会
を経て世界大会に出場することができる。

まち協だより

湖東地区まちづくり協議会臨時総会を開催しました。

1月11日（水）湖東コミュニティセンターにおいて、まち協の臨時総会を開催しました。

当日は、地区自治会長・まちづくりサポーター・各種団体の代表者・一般住民など、多くの方々が出席されました。

今回の臨時総会は平成24年4月からまち協が予定している、湖東コミュニティセンター（以下、湖東コミセンという。）の指定管理者受託と申請書の提出及びそれに係る規約の一部改正について提案し、東近江市の指定管理者制度の考え方や湖東地区まちづくり協議会が指定管理者受託に向けて取り組んできた経過や考え方など事務局から説明しました。

提案した議案は賛成多数で、4月からまち協が湖東コミセンの指定管理者として申請書を提出することを承認されました。



挨拶に立つ谷川委員長

湖東コミセンは、25年近く生涯学習の活動拠点として、重要な機能を果たしてきました。

これは、私たち湖東地区民の財産です。

今後もその機能を低下させることなく、新たにまちづくりの活動拠点・生涯学習活動拠点として、皆さんとともに機能を高めていく必要があります。

湖東地区の活力あるまちづくり・人づくり、そして躍進を続ける湖東地区を目指して取り組みたいと思います。皆様のご協力をよろしくお願い致します。



臨時総会の様子

事務局紹介

まちづくり協議会の事務局は、湖東福祉センター内にあり、2名の事務員がいます。今回は、日々、まち協の事務を担っているお二人を紹介します。



なかむら まこと
中村 誠

生年月日： 3月24日生まれ（ひつじ年）
趣味： 水泳【週に2回、1回あたり1000m位泳いでいます】
一言： 湖東商工会のお世話になっていたご縁で10月からお手伝いしています。現在は、指定管理に向けての事務処理を担当しています。



おきな まきこ
翁 万希子

生年月日： 9月2日生まれ（ひつじ年）
趣味： 息子と戦隊シリーズにはまっています。
一言： 当初は、ボランティアコーディネーターでお手伝いしていたのですが、パソコンが使えるので現在はKoSVO（湖東スクールボランティア）事務処理全般を担当して2年目です。

<事務局より>

事務局の仕事を一部紹介します。東近江市、東近江市まちづくり推進課との連絡・調整、運営委員への連絡、各部会の支援、まちづくり協議会の会計、行事カレンダー作成、ダンボールコンポストの販売、KoSVOの窓口、指定管理への準備などです。

湖東地区の皆さんといっしょに湖東のよい所、改善したい所など話してみませんか！どなたでも事務局に気楽に足を運んでいただけるように日々努力しています。皆さんぜひ立ち寄って下さいね。

よろしくお願いします m(_)_m

Dr. Koto 診療所だより きらきら元気教室/けんこう出前講座 は いかがですか？



湖東診療所は、外来診療、往診（訪問・在宅医療）、予防接種、保健センター乳幼児健診、介護保険事業、学校医などの日々の医療業務の他に、健康啓発活動・疾病予防活動も行っています。

診療所内で実施しているものが、『きらきら元気教室』。生活習慣病予防のための《ヘルシー料理教室》や《子育てひろば》（子どもの医療勉強会、成長発育（離乳食）相談など）です。料理の日は、とてもおいしい匂いが診療所の中に漂います。お昼休みが待ち遠しい…。子育てひろばでは、待合室に赤ちゃんの笑い声（なき声？）が響き渡ります。ママ友どうしの情報交換の場にもなっているようです。開催予定日は、隔月刊の情報誌「湖東診療所通信」に記載していますので、普段診療所にご縁のない方（＝受診するような病気をお持ちでない方）も料理教室の名シェフとして、子育て/パパ・ママの先輩として気軽にご参加下さい。

診療所内にとどまらず、各地区の公民館などに『けんこう出前講座』にも出かけています。昨年8月に、熱中症と脱水予防の勉強のために自家製のイオン水を作成し、“北花沢町のふれあいサロン”にお邪魔しました。“南花沢町のあったかサロン”では、皆さんと高血圧の勉強会をしました。ご参加の皆さんと一緒にお話をしたり体操したり、大変有意義な時間を過ごしました。もちろん出前講座の時には、ご参加の皆さんの血圧測定など健康観察をして、診療・介護などのアドバイスをさせていただいています。

その他、出前講座では、ものわすれ予防教室（「木へんの漢字を知っているだけ書いてください」…）などもおこなっています。今後も積極的に“出前”に行きますので、是非ともお招きくださいませ。なかなかご希望通りにはいきませんが、何とか日程を調整したいと思います。

目指せ！湖東全地区“出前”完全制覇～いつになることやら・・・(^_^;)

みんなをパクリ

ロボカップジュニアジャパン (表紙をごらんください。) 東近江ノード大会 にて

この大会には、湖東地区から3名が参加しました。その中で、荒巻君は「ロボットのプログラミングに興味があったので始めました。プログラムは、チームの仲間と一緒に考えながら作ります。自分たちが思った動きをした時が、一番嬉しい」と、魅力を話します。

探検の殿堂職員 角川さんは、「ロボカップの目標でもあるチームワークや学び合いの精神が感じられる活気あふれる大会となりました」と活動の成果を話されます。

今後も、このロボット活動「科学探検隊ココロボ」は継続されるので興味のある方は、探検の殿堂までお問い合わせ下さい。



あらまき 尚輝 君
湖東中学校3年
(読合堂町)



いなば 晴之 君
湖東第三小学校6年
(池庄町)



いなもと まさや 君
湖東中学校1年
(池庄町)

20歳の集い会場 にて

1月8日(日) 湖東地区では今年104人が成人を迎えました。開催された、「20歳の集い」には、80人が参加されました。パーティーでは、お母さんたちが手作りの軽食を用意して下さいました。



(写真左から)

本持 美和子 さん 中嶋 ますみ さん 岩穴口 春美 さん
植田 実千代 さん 上原 美子 さん



お母さん方が作った
フルーツ・カナッペ

＜岩穴口さんから一言＞

ご成人おめでとうござい
ます。素晴らしい集いに感激し
ました。そのお手伝いが、
少しでもできたことがうれし
く思います。

～ たいは商い中 ～

ベーカリーショップ 「ロンドン湖東店」



今回は、小池町の「ロンドン湖東」の店長 西村 恵子さんにお話を伺いました。

結婚後、子どもを育てながらご主人の仕事（ガラス店）を手伝っておられましたが「自分のお店が持ちたい」という想いで20年前に手作りパンのお店を開きました。

パン生地仕込みから焼きあげまで毎日、恵子さん一人でこなします。店内には毎朝焼きあげた菓子パン、惣菜パン、調理パン、サンドイッチなど60種類のパンが並べられます。

「お客さんは、通勤・通学の方から買い物帰りの方まで幅広くご来店いただいています。最近では手作りパンのお店がたくさんできて経営が厳しくなりましたが、時には“このパンは、ほんまにいいな”と言うお客さんの声に勇気づけられます。これからも皆さんに喜んでもらえるようおいしいパンを作り続けたい」と話されます。

ちなみにパンは焼きたてよりも少し冷めた頃、開店時間と言えば、午前10時から午前中のパンが食べ頃だそうですよ。ロンドン湖東では、パーティー用のサンドイッチから各種の行事に合わせ予約注文も受付けています。お気軽にお申し込み下さい。

(Miyako)

ベーカリーショップ 「ロンドン湖東」

営業時間 AM7:00～PM7:00
定休日 日曜、祝日
電話番号 0749-45-2729



西村 恵子 さん

～ この人紹介 ～

國領 真優 (こくりょう まゆ) さん

湖東中学校 2年2組

平成23年度
蒲生野短歌会

<中学生の部>

『優秀賞』受賞



この短歌は、東近江市教育委員会と市観光協会主催の「平成二十三年度蒲生野短歌会」で募集されたものです。

國領さんの作品は、全国から1,928首応募の中から、中学生の部で優秀賞を受賞されました。

この短歌を思いついたきっかけは、何を書こうか悩んでいたときに、お兄さんから言われた「黒くなったな！」の一言でした。この言葉を聞いて國領さんはすぐに思いついたそうです。

(by 湖東中学校2年広報委員)

<湖東中学校

(国語) 市野 善成先生のコメント>

夏の部活動での体験をもとに詠まれた歌だと思います。太陽の下でがんばって練習に励んでいる様子を、日焼けで表現したところがさわやかです。

ここだけの耳より情報

ベーカリーショップ「ロンドン湖東」では、『好きやねん湖東見たよ!』とレジで告げれば、

3月10日(土)から先着30名様に

好きな焼きパンを1個プレゼントいただけます。

健康推進員ページ 「さばのカレー風味 & 白菜のなめ苺和え」

レシピ提供：ぴーまん食楽部

「豊かになった現代、栄養不足になることはない」と思っていませんか? 偏った食事の摂り方によって低栄養(栄養の足りない状態)におちいりやすいといわれています。そこで健康推進員から低栄養予防の献立を二品ご紹介します。

さばのカレー風味(主菜)

<材料(4人分)>

さば 4切れ
塩 少々
小麦粉 大さじ4
カレー粉 小さじ2
サラダ油 大さじ1
レモンの輪切り 4枚

<作り方>

①さばに塩少々をふっておく。
②小麦粉とカレー粉を混ぜ、魚にまぶす。
③フライパンに油を熱し、魚を焼く。
④皿に盛り、レモンの輪切りを添える。

白菜のなめ苺和え(副菜)

<材料>

白菜 75g
人参 10g
春菊 10g
味付け
なめ苺 25g

<作り方>

①白菜はたっぷりの湯で茹でて絞る。人参は短めの拍子切りにし、茹でてざるにあげる。春菊は茹でて2~3cm長さに切り、絞る。
②ボールにしっかり絞った野菜を入れ、なめ苺を加えて和える。



(左) さばのカレー風味

(右) 白菜のなめ苺和え