学校(幼稚園)情報 東・西・南・北

ようこそ、わたしたちの学校(幼稚園)へ!ホットな情報を紹介します。

発信 令和7年11月12日

学校 (園) 名		萩市立川上小学校						
校長 (園長) 名		橋本展宏 担当者 教頭 吉田				吉田	聡	
所在地		萩市川上4462番地12						
連絡先等	TEL 0838-54-2006 FAX 0838-54-2868							
連絡先等	!	学校ウェブサイトアドレス ※開催の中止や延期、場所の変更等をお知らthttps://sites.google.com/edu.city.hagi.lg.jp/hagikawakam						

件	名	あぶ川サロン 〜児童が地域の方に藍染をレクチャー!〜
内	容	公民館のあぶ川サロン雑学塾の活動の一環で、児童が藍染を地域の方に教えます。 流れ 〇藍染活動についての紹介をする。(5・6年児童) 〇布の絞り方の説明をする。(全校児童) 〇染め液に浸す。※この間に川上地域で藍について活動されている上原さん (本校児童の保護者でもあります)より地域の藍についての活動を説明してもらいます。 〇布を取り出し、水で洗う。 〇酢水に浸して乾かす。
日	時	令和7年11月19日(水) 9:30~10:30
場	所	川上小学校ランチルーム
参加	旧者	川上小児童全校児童、川上小教職員、上原さん、地域の方約15名
	の他	※日時・内容等の変更があることがありますので、学校ウェブサイトをご確認ください。
(5.0	∓'™ /	※天候等の理由で開催日時を変更することがあるので、取材されるときは事前に学校へ連絡してください。

記者発表(配付)資料

令和7年11月13日

所属部課	部 長	課長	担 当	連絡先
萩市農林水産部 水産課	白神 敦司	柳井 淳治	白井 暢	0838-25-4195

件名

萩のおいしい魚を全国へ、世界へ! 「活〆ラベル」認定講習会の開催について

旬の地魚がおいしいまち・萩推進協議会と山口県漁業協同組合はぎ統括支店が連携して、魚価向上・高値安定並びに販路拡大による漁業者の所得向上を目指し、血抜きや活締め処理など、魚の鮮度保持技術を取得するための講習会を下記のとおり行いますので、お知らせします。



記

◎萩のおいしい魚を全国へ、世界へ! 「活〆ラベル」認定講習会 前期(全3回)

〇日 時:令和7年11月22日(土)午後1時~午後3時(1回目)

午後3時~午後5時(2回目)

※3回目は、12月16日(火)に開催予定

※全3回、全ての講習会への参加を前提としています。

○場 所:山口県漁協はぎ統括支店 2階会議室・調理実習室(萩市椿東6446番地6)

〇内 容:(座学)

売上を上げるための、活〆・血抜き・冷やしこみ等の意味・目的・手法について 科学的根拠を踏まえて学びます。

(技術指導)

脳〆の位置や深さ及び血抜き方法を確認するため、参加者自身で、

実際に鮮魚を使って実践していただきます。

※講習内容については、天候等の事情により変更となる可能性があります。

- ○参加者:漁業者・仲買人など約15名(予定)
- ○外部専門家:東京都漁業協同組合連合会·津本式公認技師 渡邊 瑛之 氏

(主 催) 旬の地魚がおいしいまち・萩推進協議会

(協力)山口県漁協はぎ統括支店

備 考:活締め技術認定者は、現時点で9名となっています。

■萩のおいしい魚を全国へ、世界へ!「活〆ラベル」認定講習会 外部専門家プロフィール

かたなべ てるゆき 渡邊 瑛之 氏

(東京都漁業協同組合連合会・津本式三つ星公認技師)



法政大学にて福祉と心理を専攻。学習塾経営などの後、水産の世界へ。 100 店舗以上の飲食店に対して、魚の仕入れから仕立てを毎日行い、日本料理師範や ミシュランシェフ、調理師会ならびに鮮魚店から絶大なる信頼を勝ち得ることに成功した。 現在は、100 名以上の公認技師のトップにあたる津本式3ツ星公認技師として、 全国の漁師や料理人の方々への研修をすると同時に、東京都産の魚介類を国内外に向け、 販路拡大を行なっている。

記者発表(配付)資料

令和7年11月13日

所属部課	局	長	課	長	係	長	担	当	連絡先
萩市教育委員会事務局	岸田	尚之	中村	真二	藤田	知子	宮川	凌	0838-25-7311
スポーツ振興課	产 田	미之	<u>ተ</u> ተነ	共—	膝 田	재丁	西川	冱	0030-25-7311

件 名

全国大会出場選手激励会の開催について

下記の日程で、全国大会出場選手の激励会を開催しますのでお知らせします。

・日 時 令和7年11月17日(月) 午後5時30分~6時00分

・と こ ろ 萩市総合福祉センター 1階 多目的ホール

大会名:文部科学大臣杯争奪第44回日本学生ゴルフ王座決定戦

文部科学大臣杯争奪第8回日本女子学生ゴルフ王座決定戦

日 程: 令和7年11月25日(火)~28日(金) 場 所: かねひで喜瀬カントリークラブ(沖縄県)

出場選手	所属	学年
さとう そら		
佐藤 大空		
(激励会欠席)		4 年
さえき じん		
佐伯 仁		
さが しょうや	至誠館大学	3 年
佐賀 翔也		3 #
むらた みぶき		
村田 美吹生		2 年
はやし		2 +
林 あいこ		

大会名:第2回中国ホープス卓球大会

日程:令和7年12月6日(土)~7日(日)

場 所:ヤマタスポーツパーク鳥取県民体育館(鳥取県)

物が、「、アスパーン、ラ高級水及作品は「高級水/							
出場選手	種目	所属	学年				
あべ めい 阿部 萌衣			明倫小6年				
わたなべ まな 渡邉 愛奈 あんの さゆき 安野 紗由希	女子団体戦	GOOD FORM	明倫小 5 年				
わたなべ ゆな 渡邉 優奈			明倫小3年				

大会名:第55回後藤杯卓球選手権大会(名古屋オープン)

日程:令和8年1月10日(土)~11日(日)

場 所:スカイホール豊田(豊田市総合体育館) (愛知県)

· 93 171 · 7 · 73 1 · 1 · 70 2		M1/ (2/11/1/)	
出場選手	種目	所属	学年
わたなべ まな 渡邉 愛奈	ホープス女子 (小学 6 年以下) シングルス	GOOD FORM	明倫小5年
わたなべ ゆな 渡邉 優奈	カブ女子 (小学 4 年以下) シングルス	GOOD FORM	明倫小3年
あべ はやと 阿部 隼人	カブ男子 (小学 4 年以下) シングルス	TEAM☆ZERO-1 Jr.	明倫小2年

大会名:天皇杯・皇后杯 2026年全日本卓球選手権大会(一般・ジュニアの部)

日程:令和8年1月20日(火)~25日(日)

場 所:東京体育館(東京都)

出場選手	種目	所属	学年
まえだ かほ 前田 花穂	ジュニア女子シングルス	· 萩光塩学院高等学校	2 年
ふじた こはる 藤田 小 春	女子シングルス ジュニア女子シングルス] 秋儿塩子阢同守子饺 	1 年

大会名:全農杯 2026年全日本卓球選手権大会(ダブルスの部)

日程:令和8年1月29日(木)~2月1日(日)

場 所:スカイホール豊田(愛知県)

出場選手	種目	所属	学年
ふじた こはる	混合ダブルス		1 年
藤田 小春	此ログノルへ	秋儿塩子忧同守子仪	+

記者発表(配付)資料

令和7年11月14日

所属部課	所長	総括	主査	担当	連絡先
萩市田万川総合事務所	活细 書	なっ ま物	米原 国博	, mg 구멍	00007 0 0000
産業振興部門	須郷 嘉	須子 泰敬	岡崎 晴己	小野 正嗣	08387-2-0300

件 名 田万川地域生改連こどもわくわく体験交流会の実施について

萩市では、農山漁村の知恵・技・食文化の伝承と食農教育の推進による農林水産業及び農山漁村の理解促進・活性化をめざすため、農山漁村において長年くらしの中で培った知恵や技をもつ女性・高齢者、地域内外の親子等世代を越えた「共育」の場づくりに取り組みを行っています。

田万川地域生活改善実行グループ連絡協議会(略称:田万川地域生改連)では、グループ員が主体となって農山漁村で培われた知恵・技の伝承と食育を推進するために、田万川地域内の小学5・6年生を対象に、地域内の伝承料理「いわしの煮売り」を教える体験交流会を行いますので、お知らせします。なお、子どもわくわく体験交流会は、20年以上続く行事となっていましたが、田万川地域生改連の令和7年度末での解散にともない、田万川地域生改連として行うのは今回が最後となります。

- ■日 時 令和7年11月18日(火) 午前10時20分~正午
- ■場 所 田万川中学校 地域交流棟 調理室
- ■参 加 者 田万川地域生活改善実行グループ(6 名) 多磨小学校 5・6年生(13 名) 小川小学校 5・6年生(3 名)
- ■内 容・調理実習及び料理説明

江崎地区の伝承料理:いわしの煮売り 小川地区の伝承料理:こくしょう煮

※実習は「いわしの煮売り」のみ。児童がいわしを捌くところから 調理します。

·意見交換(自己紹介)

■田万川地域の伝承料理「いわしの煮売り」と「こくしょう煮」

いわしの煮売り

明治の中頃、大羽いわしが大漁に水揚げされており、その際に売り物にならないいわしを 使い、浜で食する漁師のおかずとして作られたのが始まり。おいしさが評判を呼んだため、 「いわしの煮売り」と名付け、峠の店で行き交う人々にも料理として提供するようになった とのこと。



こくしょう煮

主に小川地区とその周辺地区の農家の冬季の常備食として、生活に密着したかたちで家庭の味として伝わっている。具材は家庭によってそれぞれで、具材に黒豆、ごぼう、こんにゃく、にんじんを使用するところと、黒豆と大根だけを使用するところがある。

味付けもシンプルに黒豆や大根の本来の甘みを活かして塩としょう油で味付けした塩味のものもあれば、砂糖や出汁を使った甘めのものもある。



#萩旅

記 者 発 表(配付)資料

令和7年11月14日

所 属 部 課	部長	課長	課長補佐	担当	連絡先
萩市商工観光部観光課	藤原 章雄	中村 浩二	上利 寿博	吉村 亜美	0838-25-3139

件 名

萩の夜を彩る 「萩イルミネフェスタ2025」の開催について

萩の夜を様々な色の明かりで彩るライトアップイベント「萩イルミネフェスタ202 5」が開催されますので、お知らせします。

大正14 (1925) 年に建設された貴重な洋館駅で国登録有形文化財の「萩駅舎」周辺を、 地域の方々が設置した25,000灯の電球が彩り、幻想的な姿をつくり出します。

なお、今年は、椿西小、見島小、小川小、佐々並小の4校の児童が作成したイルミネーションが点灯します。

記

- 1. 開催期間 令和7年11月22日(土)~令和8年1月5日(月)
- 2. 点 灯 時 間 午後5時30分~午後10時00分
- 3. 点 灯 式 令和7年11月22日(土)午後5時30分~ ※午後5時~ 菓子まきを行います。
- 4. 開催場所 JR萩駅舎前ロータリー
- 5. 主 催 萩イルミネフェスタ実行委員会
- 6. 後 援 萩市、一般社団法人 萩市観光協会
- 7. お 問 合 せ

萩イルミネフェスタ実行委員会事務局(藤本) TEL:090-7128-9372



熱イルミネフェスタ2025

点灯式

1 1月22日(土) 17:30~ 17:00~ 菓子まきを行います ステージイベント

キッチンカーの出店を予定

場 所 萩駅前ロータリー

開催期間 11/22~ 1/5

点灯時間 17:30~22:00

主催 萩イルミネフェスタ実行委員会 後援 萩市・一般社団法人萩市観光協会 協力 協和建設工業㈱・濁渕町内会

お問合せ先 萩イルミネフェスタ実行委員会事務局 藤本 090-7128-9372まで