



『秋の佐々並集大成』

秋のささなみまちじゅうまつり

早いものでもう11月になります。今年道の駅あさひ会場は、出荷協議会のもあつて月というところまでやってき協力をお願いし、地元農産物の販売をました。先日までは半袖を着ていてもメインに店舗を開いたいただきます。ポあまり違和感はないが秋の気候になってきたと願っています。お買い上げいただいた方が、さすがに秋の気候も秋の味も感じたいと思います。季節の変わり目の体調管理にはお気を付けいただきたいと思います。

今月は、表題にも書いていますが、「一年の収穫を祝い、日頃の生涯学習の成果の発表の場」として、11月16日(日)に『秋のささなみまちじゅうまつり』を開催いたします。旭活性化センター、道の駅あさひ、萩往還おもてなし茶屋という佐々並地区の三つの施設を核として、それぞれの特徴を活かし、おまつりを盛らせても、来場者には無料で抽選を行っています。ただ、これによっておまつりになります。

そして、旭活性化センター会場ですが、園児・児童・生徒や各種サークルによる作品展で日頃の活動の様子を見て感じていただきたいと思います。す。屋外には飲食や販売のテントを設置し、多くの方をおもてなししたいと思います。

ステージイベントも、児童生徒の発表にはじまり、演劇仕立てのよみかせ、有志によるバンド演奏や、姉妹で全国大会に出場された木村芽衣さん・咲月さんの空手の演技など、佐々並色の強いイベントを準備しておりますので、楽しみにしていただきたいと思ひます。

そのほか、秋吉台サファリランドから「移動動物園」に来ていただけることになりました。ウサギやモルモットそしてヤギなどかわいい動物たちと触れ合っていたいただきたいと思ひます。(一部展示のみの動物あり)

もちまきは、オープニングとフィナーレの2回行います。また、会場内で実施する抽選会は、一等佐々並産新米30キロなど豪華景品を用意しています。詳しくは、別に配布いたしますチラシをご覧ください、多数のご来場を心よりお待ちしております。

入るよー

今月の新刊(佐々並図書室情報)

『エピクロスの処方箋』 著:夏川 草介

「君はここまで来るために、何人の患者を死なせてきた？」思想する医師・雄町哲郎は今日も京都の街をゆく。
大人気、哲学エンタメシリーズ待望の第二弾！

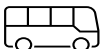
『秒速5センチメートル』 著:新海 誠

“あなたはきっと大丈夫”朝の電車で別れ際に、文通の相手はそう言った。きっと僕はずっと一緒にいることはできないのだと分かってしまった。“ずっと好きだったの。今までありがとう”H2Aロケットの打ち上げ成功のニュースを観たとき、その映像に映る風景に懐かしさを感じた。島の空港で見慣れない私服姿の同級生は泣きながら笑顔を向けていた。離れていく恋を描く、3篇連作小説。

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

今月のわくわく号

4日(火)・18(火)



※ 活性化センター前 10:40~11:00

佐々並の今

(令和7年10月1日現在)

世帯数	260戸
男性	253人
女性	261人
合計	514人
(前月比)	△3人
65歳以上割合	58.6%

ぎょうじよてい

○11月10(月) 午後3時～
佐々並小学校児童による
防火パレード
佐々並分遣所前スタート

○11月13日(木) 午後1時30分～
佐々並小児童・旭中学生徒による
ボランティア活動
活性化センター周辺

○11月16日(日)
「秋のささなみまちじゅうまつり」

道の駅あさひアンケートへのご協力について

本年12月をもって、ポプラ道の駅あさひ店が撤退するにあたり、今後の施設機能の維持向上に資することを目的に、アンケートを実施することになりました。広報萩11月1日号と一緒にアンケート用紙が配布されますので、ご多用中とは存じますが、ご回答いただいた方は、下記に備え付けてあります回収箱へ提出をお願いいたします。(提出期限11月30日)
【回収箱設置先】
道の駅あさひ、萩市社協旭事務所
JA佐々並支所、佐々並郵便局
萩市佐々並支所

人権の心をはぐくむ市民の集い

日時 11月29日(土)
午後1時30分から
会場 萩市総合福祉センター
内容 ①中学生人権作文コンテスト結果発表
②人権の花運動活動報告
佐々並小学校の取り組みを児童が発表します
③人権講演会
演題「夢への道のり」
講師 車いす陸上競技選手
中尾有沙さん
※入場無料・申し込み不要です

「しあわせの拡大」



自宅ですぐ簡単にかまど炊きの美味しいごはんを食べるための秘密兵器を購入しました。
実はこのかまど炊きを買うのが一年くらい悩んだのです。夫に相談したら「買ったらいよいよ」と背中を押してくれました。使用方法は、米一合を洗米して、三〇分以上は水に浸しておきます。そして固形燃料に火をつけます(約二〇分)。火が消えたら一〇分ほど蒸らして出来上がりです。火加減の調整はいらず、本格的なかまど炊きごはんが食べられます。
炊飯器で炊いたごはんも十分美味しいのですが、かまど炊きのごはんは一粒一粒をしっかりと感じます。そして何より、蓋を開けたときに、きらきらときれいでテンションがあがります。日によっては、おこげができるときもありです。水の加減でしようか、湿度の関係かもしれません。このかまどのお陰で、朝起きるのが少し楽しみとなりました。雑穀米をブレンドしてみたり、炊き込みごはんをしたりして日々変化を楽しんでいます。自分だけの贅沢な時間がたまらなく好きです。
しかし、このしあわせは、独りでいては感じられないのです。家族がいるからこそ感じられるもののなのです。