

## ひなまつり自然体バレエ塾 in 朝来 II

3月3日(土)、4日(日)の2日間、朝来中学校体育館で「ひなまつり自然体バレエ塾 in 朝来 II」が朝来バレエボールクラブの主催により開催され、中学、高校のバレエ部やジュニアチーム、その指導者ら約500人が受講しました。

この塾は日本バレエボール協会公認講師の草野健次氏が主宰するバレエ教室で、人間本来の自然な動きを基本とした故障しない体作りや、それを応用したドリルにより、正しいバレエの技術向上を目指すものです。

教室では草野氏が正しい体の使い方やスパイクの打ち方などを実際に見本を示しながら丁寧に指導。参加者は遊びを取り入れた今までにない練習メニューに夢中で取り組んでいました。



ひなまつり自然体バレエ塾 in 朝来 II

## 地域活性化講演会

3月21日(水)、和田山ジュピターホールで地域活性化講演会「未来に羽ばたく朝来市と農業活性化」が開催され、約200人が参加しました。

講師に武田健氏(㈱農業経営研究所所長)を迎え、「自然に優しい環境保全型農業への取り組み」「地域特産物を活かしたまち興し」と題して講演。「料理はレシピどおりに作れば美味しく出来る。土づくりも同じようにレシピが必要」と勘だけに頼るのではなく、土壌分析、数値化し、施肥設計をすることの重要性。それにより、安定経営が図れ、後継者の育成も数値として伝えられるので容易になることなどを話されました。訪れた人は自らの農業経営の参考にしようと呼びかけを熱心に聴講していました。



地域活性化講演会

## 岩津ねぎを使った料理教室

3月1日(木)、岩津ねぎを使った料理教室が開催され、25人が受講しました。

この教室は、朝来市が岩津ねぎの産地として確立されるには生産だけでなく地元での消費拡大が不可欠であることから、岩津ねぎのおいしい食べ方を地元の主婦に広く知ってもらおうと、市が主催し、市民を対象に参加者を募集。朝来市岩津ねぎ生産組合と和田山クッキングスクールの協力を得て実施しました。

今回はカニと葱のソースあえや葱のポタージュ、ポトフ、サラダ、ムースなど岩津ねぎをふんだんに使った5点の料理の作り方を学びました。

最初に講師の説明を聞いた後、受講者の皆さんは、慣れた手つきで料理に取りかかり、時折レシピを見たり講師の説明に耳を傾けながら楽しんで料理に取り組みました。



ソースあえの盛り付け

## ふるさと朝来を語る会

3月18日(日)、「ふるさと朝来を語る会」が開催され、阪神間に在住の朝来市出身の方と市内在住の方、合わせて35人が参加しました。

この会は、阪神間に在住の旧朝来町出身の方で組織する「ふるさと朝来会」の皆さんと市内在住の方との交流を図り、情報交換の場とするため、旧朝来町で毎年開催されていたもので、今年で11回目。

会場を市内と阪神間とで一年おきに変えて実施しており、今年も市内のスカイピラサのうが会場となりました。

参加した皆さんは久しぶりに会う知人や旧友とお互いの近況を話し合ったり、朝来市の様子を語り合いました。



ふるさと朝来を語る会