

ふれあいサポート館アトリエ



⇒E-mail fureainpo@gmail.com
 ⇒ホームページ <http://www.fureai-support.jp/>



法人事務所・アトリエ

〒976-0042 相馬市中村字北町1-8

TEL 0244(36)5420

FAX 0244(32)0965

●ディサービス友遊(北町)

TEL 0244(26)5424

●ディサービス友遊(南飯渕)

TEL 0244(36)3582

●中央児童センター(ポニークラブ)

TEL 0244(35)2008

●飯豊小放課後児童クラブ(ひまわりクラブ)

TEL 0244(37)8870

●日立木小放課後児童クラブ(めだかクラブ)

TEL 0244(35)3400

●磯部小放課後児童クラブ(げんきクラブ)

TEL 0244(32)1787

●八幡小放課後児童クラブ(なのはなクラブ)

TEL 0244(26)9011

●相馬こどものみんなの家

TEL 0244(35)4700

2026年・令和8年・丙午年



あけましておめでとうございます

60年ぶりの干支の丙午年。強いエネルギーを持つ年とされています。激しさを力に変え、逆境を乗り越えていく力を授けてくれる干支。

当アトリエも創立より60周年。たくさんの卒業生、ご家族の皆さんにご縁を持ち、学びの場をいただきました。

0才の赤ちゃんから高齢のおじいちゃん・おばあちゃんまで一緒に集うアトリエでは、イキイキ キラキラ いい笑顔 が満開です。

また、地域の皆さま、関係者の皆さまには、私たちの活動にご理解、たくさんのご支援をいただき、感謝にたえません。

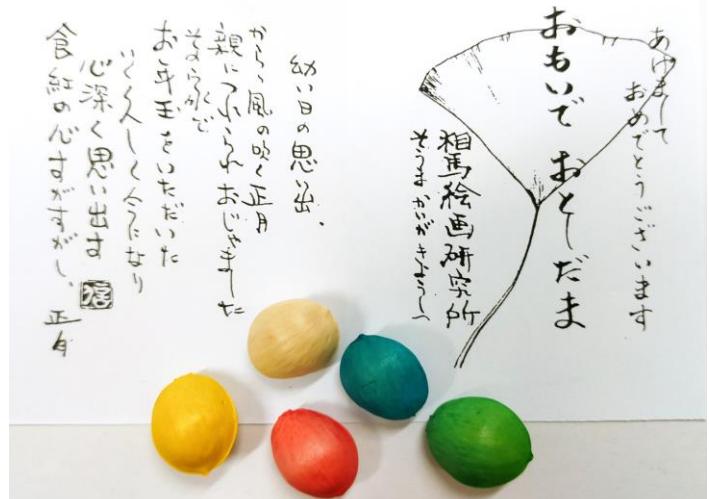
今年もどうぞよろしくお願ひします！



おとしま銀杏 きんなん

南飯渕アトリエ敷地内にあるイチョウの木に、銀杏がたくさん実り収穫しました。85歳になる倉本先生の幼い日の思い出に残るお年玉。樹齢150年位のイチョウの木になった実を食紅で色付けし、毎年、年初めにプレゼントしていました。記憶に残っている方もいると思います。しかし、寿命からか枝が枯れ、あまりの大木に危険が生じ、根っこから切り倒す事になりました。その後、作ることができませんでしたが、大イチョウの孫の木が成長し、実をつけ、20年ぶりに銀杏お年玉も復活。

- ◎ 飾って 食紅色を楽しむのもよし
- ◎ 土に戻して 芽出ししてもよし
- ◎ 茶碗蒸しに入れて 食べてもよし



—イラストはかいぞうけいきょうしつの皆さん、書は友美子先生—



自作のカレンダー作り

令和8年のカレンダー作りで、墨で文字のアートに挑戦！

「うま」の字を書きました。

「うま」「馬」「午」のどれか一つ

上手に書けなくても大丈夫。

うまを思い浮かべ元気に楽しんで書きました。

幼稚園のお友達は一生懸命字を練習して

小学生以上のお友達はうまをイメージして

今にも走り出しそうなうまやかわいいうまなど

個性あふれるカレンダーができました。

今年は馬のように、勢いある何事もうまくいく1年になりますね。

(スタッフ・水野友美子)



食育のすすめ 粙と味噌つくり体験

日本の食文化を代表する味噌つくりを12月13日（土）

北町・南飯渕アトリエの皆さん合同で行ないました。

米も大豆も地元飯豊産のものを使用し

今年も200キロの味噌を仕込みました。

糀つくりは、デイサービスのおじいちゃん・おばあちゃんが担当。

今回はどんな糀になるか・・・ワクワクドキドキ・・・

糀に満開の花が咲くまで、微妙な温度管理に集中。

満開の花が咲くまで気がぬけません。

なんと「味噌つくり体験」今年で35回を迎えました！



この節目の今年、まり子先生曰く
「これまでで最高の糀ができた！」
そうです。

4日前から米30キロを洗い、
一昼夜水に浸し、次の日、米を蒸す
作業を開始。蒸しあがったら人肌に冷まし『糀菌』をふりかけて菌
を繁殖させ、味噌づくりに欠かすことができない『発酵』がスター
トします。「糀」が当日満開になったのもこの行程のおかげです。

また、当日は、早朝4時より、120キロの大豆を大釜で煮る作
業。火おこしから蒸すまで、焦がさずにちょうど良い柔らかさにな
るように火加減をしながら2時。、まり子先生とのんリーダーが
一生懸命作業してくれました。そのような膨大な下準備があつてこそ10時スタートの「味噌づくり体験」ができたことに感謝です。

3歳から高校生、スタッフ総勢約50人で楽しく、味噌づくり体
験が始まりました。大きい子が小さい子に手を貸して一緒になって
手伝ってあげたり、塩と糀を混ぜる時には山や谷をつくりながら声
かけをしたり、以前よりも頼もしく感じる場面がいくつもありま
した。そして、普段経験することのない色や匂いや手触りなど五感を
フル回転しながら仲間と関わる貴重な体験もできました。

帰りのお迎えでは、「味噌づくり楽しみで、眠られなかったみたい
です。」と、幼稚園児とお母さんが手を振りながら、満面の笑み
で帰られて行きました。そういった子どもの気持ちや食文化の伝
承、体験活動の大切さを伝えたい熱い思いが、
35回も続けてこられた原動力なのだと気づか
されました。

記念すべき「第35回味噌づくり」リーダーに
なったこうすけくん、あらたくん、ゆうたくん
ゆあさんご苦労様でした！（スタッフ・遠藤裕子）

日本の伝統文化でもある味噌づくり

以前から興味を持っていましたが、残念ながらこの歳まで味噌つくりは経験したことはありませんでした。今回誘って下さった遠藤裕子先生、それに主催者のまり子先生には、大変感謝しております。

デイサービスに来ているおじいちゃんやおばあちゃんの手で、丹精込めて作られた糀は、「例年以上に素晴らしい出来栄えです！」とまり子先生が笑顔で子どもたちに伝えていました。

12月13日、出来上った糀で、いよいよ味噌づくりのスタート。
もみじのようにかわいい手の幼・小学生の子どもたち、それから中・
高校生のお兄さんやお姉さん方が、今度は糀のバトンをおじいちゃん・
おばあちゃんから受け継ぎました。糀と塩と大豆は、子どもたちの
手から手へ揉み解され、どんどん一体に混ざり合っていきます。最
後、混ざり合った種は味噌球に丸められ、樽の中で熟成された後美味
しい味噌に仕上げられるとのことでした。出来上がりが楽しみです。

「手から手へ」年齢の垣根を越えた人と人の大切な繋がりを、味噌
づくりを通して歴史が私たちに教えてくれているようでした。

みんなでおやつに食べた新米の味噌おにぎり。黒々とした五年味噌
の奥深い味が、最高に美味しいかったです。 （ゲスト・蓑野和枝）



山をつくって谷をつくっての繰り返し
糀と塩と大豆をませませ♪

