

## 農業委員会からのお知らせ

### 農業委員と農地利用最適化推進委員を募集します！

農業委員会では、8月から活動する「農業委員」と「農地利用最適化推進委員」を次のとおり募集します。

なお、同一の方を両方の委員に推薦または応募できますが、兼職はできません。

詳しくは、農業委員会事務局へ気軽にお問い合わせください。

	農業委員	農地利用最適化推進委員
主な仕事	農地の貸し借りや売買、農地転用申請などの許可を審議します。	担当区域の農地や農家の状況を把握し、担い手への農地利用の集積・集約化、遊休農地の発生防止・解消などに取り組みます。
募集人員	9人	11人 ※中部A、江刈A・B、西部・北部は各2名。中部Bは1名
応募資格	農業委員の職務を適切に遂行できる人	農地利用の最適化の推進に熱意と意欲がある人
募集期間	2月19日(月)から3月20日(木)まで 【受付】8時30分から17時15分まで	
応募方法	所定の応募用紙に必要事項を記入のうえ、推薦者または応募者が直接、農業委員会事務局へお持ちください。 ※応募用紙は町ホームページ (http://www.town.kuzumaki.iwate.jp) からダウンロードできます。	
提出先	〒028-5495 葛巻16-1-1 農業委員会事務局 【電話】66-2111内線250 【メール】kuzumaki1001@town.kuzumaki.iwate.jp	

県市町村広報コンクールで入選し全国コンクールへ  
くずまきテレビ制作「ようこそ！江刈小学校へ」



平成29年度県市町村広報コンクール(県、岩手日報社、県広報協議会主催)の審査は1月17日、盛岡市の県自治会館で行われ、映像の部でくずまきテレビが制作した「ようこそ！江刈小学校へ」が入選しました。

この作品は、築50年以上が経過した江刈小学校の新築建て替えに伴い行われた旧校舎の取り壊しから新校舎完成までの様子を2年間に渡り追いかけたドキュメンタリーです。入選した「ようこそ！江刈小学校へ」は、(社)日本広報協会が主催する平成30年全国広報コンクールに県代表として

出品されます。日頃ご覧いただいている「くずまきテレビ」や「広報くずまき」は、町民の皆さんのご協力により作られています。親しみのある番組、広報紙作りにも努めていきますので、今後とも取材などへのご協力をよろしく願います。

# 中学生が町の魅力を再発見！

## 葛巻のよさを発信する取り組み実践発表会



ソバ作りの取り組みについて発表する江刈中学校の生徒たち

葛巻のよさを発信する取り組み実践発表会は12月25日、総合センターで町内3中学校の生徒や関係者ら約90人が参加して行われました。

発表会では、生徒が自分たちの取り組みや成果について説明。鈴木町長は「今回の取り組みをきっかけに葛巻をさらに好きになり、より発展させてください」と激励しました。

この取り組みは、中学生が町の素晴らしさや課題を理解し、自分たちができる改善策を提案したり、活動を町内外へ発信することなどを通して、まちづくりへの参画意識を育もうと町教育委員会が初めて開催しました。各学校の取り組み内容は、次のとおりです。(発表順)

### 江刈中学校

中田隆一校長・全校生徒28名

蕎麦作りを通して江刈の良さを発信しよう



全校生徒でソバ刈りを体験する江刈中の生徒の皆さん

地域の特産物に着目し、ソバ作りに取り組みました。種をまくところから始まり、草取り、収穫、脱穀、そば打ちなど一連の作業を体験。食に関する理解を深めながら、自分たちの住む江刈の自然豊かな風土を肌で感じました。



だいでう わたる 大道 航さん (3年・江刈馬淵)

ソバ作りの一連の作業を体験でき、とても良い経験でした。脱穀の後に石を取り除くことが地道な作業で大変でした。作り手の苦労を肌で感じた感覚をこれからも大事にしていきたいです。

### 小屋瀬中学校

佐久山明彦校長・全校生徒17名

小屋瀬の自然を守る環境ボランティア活動



水中の生物を調べる小屋瀬中のカワシンジュガイグループ

カワシンジュガイ、サクラソウ、モリアオガエルの生態調査や環境ボランティア活動を実施しました。長年に渡る取り組みが高く評価され、昨年は文部科学大臣表彰を始め、数々の賞を受賞しました。



かわしんじゅがいグループリーダー こうなるう 山本 晃太郎さん (3年・元木)

カワシンジュガイの調査は、小屋瀬の自然があるからこそできる取り組み。活動の積み重ねにより、保護する方法を考えるようになりました。卒業後も今後の活動に関わってまいります。

### 葛巻中学校

三浦裕明校長・全校生徒63名

葛巻町の良さを発信する葛巻プロジェクト



自分たちが考案、調理したイタリア料理の説明をする葛巻中の生徒

葛巻の食材を使ったイタリア料理でチャレンジ！2年生が町産の食材を使いイタリア料理を考案。試食会では、前菜、パスタ、肉料理、デザート4品を自分たちで調理。試食に訪れた人たちの舌をうならせました。



ひびき ひろのり 大久保 響さん (2年・新町)

葛巻の食材を使った料理を作ることができて、とても良い機会でした。さまざまな食材や町の魅力を再発見でき、うれしかったです。次は、エネルギーについて学びを深めてみたいですね。

### くずまきポーノ

葛巻町のイタリア料理を提供中！

葛巻町の良さを発信する葛巻プロジェクトで生徒が考案したイタリア料理が、くずまき交流館プラトリーのレストラんで「くずまきポーノ」として提供されています。

子どもたちが試行錯誤を繰り返して完成させた町の魅力が詰まった味です。興味のある方は、足を運んでみてはいかがでしょうか。

※「くずまきポーノ」は、事前予約が必要です。詳しくは、くずまき交流館プラトリーへお問い合わせください。



「くずまきポーノ」(葛巻中2年生考案イタリア料理) 6品 2,160円 (中学生考案4品のほかスープ、パン付)

くずまき交流館プラトリー  
0195-6610555