▲身近な路地にも危険な場所があることを学びました。

子ども安全・安心マップづくり

鏡石ＴＰＴが町内を巡回し作成

鏡石町の、少年のための少年による非行防止活動「鏡石ＴＰＴ」の小学生メンバーは、10月27日（水）、鏡石一小周辺を巡回し、「子ども安全安心マップ」作りを行いました。

活動に参加したのは、鏡石一小・二小合わせて13人の児童で、須賀川警察署の生活安全課主任少年警察補導員の柳橋さんらが指導しました。

子どもらは、自分の目で危険だと感じた交差点や空き地を写真撮影し、手作り地図と合わせて完成させていました。

規律厳正、士気旺盛　鏡石町消防団秋季検閲式

11月14日（日）鏡石中学校校庭で平成22年度町消防団秋季検閲式が、団長以下団員等関係者130名が出席し行われました。

式では、消防協力者として、今年6月に発生した火災の初期消火にあたられた、小林隆夫さんら３名に表彰状が贈られました。

大河原団長から「団員諸君には町民が安心して暮らせるよう一層の予防消防に努めるようお願いします。」と訓示が行われ、その後、添田訓練部長の指揮の下、中隊訓練などが行われました。

▲遠藤町長や来賓から通常点検を受ける団員たち

最優秀賞・優秀賞受賞　全国小中学校作文コンクール

▲賞状と楯を手に遠藤町長へ報告する添田さん（中）と柳沼さん（左）

11月8日（月）、第60回全国小中学校作文コンクールの福島県審査において最優秀賞を受賞した鏡石第一小学校６年生の添田奈津子さんと優秀賞を受賞した同６年生の柳沼結衣さんが遠藤町長へ受賞の報告へ訪れました。

報告を受けた遠藤町長からは「これからもたくさん本を読んで勉強してください。」と声をかけられました。

最優秀賞を受賞した添田さんの作品は福島県代表として中央審査会へ送られます。

日頃の練習の成果を　第19回鏡石町老人クラブゲートボール大会

11月11日（木）町屋内ゲートボール場で第19回鏡石町老人クラブゲートボール大会が行われ、参加５チームによるリーグ戦が行われました。

開会式では、主催者の町老人クラブ連合会長の小抜三吉さんの挨拶と始球式が行われ、その後競技が行われ、各チームとも日頃練習したチームプレーを発揮していました。競技結果は次の通りでした。

○優勝／さかい区　○準優勝／鏡田区　○３位／久来石区

▲真剣なまなざしでボールの行方を追う参加者

法曹界の新星　新司法試験合格

▲父親の登史さんと新司法試験合格証を手に、笑顔で町長室へ訪れた伊藤紗耶子さん

10月25日（月）、伊藤紗耶子さん（不時沼出身）が新司法試験に合格したとして遠藤町長へ報告に訪れました。

伊藤さんは、中央大学大学院を修了後、今年９月に行われた新司法試験へ挑戦し見事合格しました。

今後は、司法修習生として経験を積んだ後、本格的に弁護士を目指すそうです。伊藤さんは「少しでも人々のお役に立てる法曹になれるよう、より一層精進していきたいです。また、将来は鏡石町へ戻ってきて皆さんの役に立ちたいです。」と話されていました。

▲父はディープインパクト、母はウェディングハニーで昨年の5月に生まれたばかり。

名前はユメカガミ

岩瀬牧場にディープインパクトジュニアがお目見え

岩瀬牧場では新たに乗馬用の馬として、ＧⅠ級７冠馬ディープインパクトの子どもを育成することになりました。

仔馬の名前は、公募された応募総数471件の中から選ばれ、須賀川市在住の有我晃さんが応募した「ユメカガミ」と決定しました。

「ユメカガミ」は鏡石町の名前を入れて、「子どもも高齢者も馬と触れ合ってやさしい気持ちになってほしい。」との思いでつけられたそうです。

育成を行う牧場内の高倉ホースファームでは、乗馬用として来年秋ごろにデビューさせたいとのことでした。

1千人のランナーが健脚を競う

第６回鏡石駅伝・ロードレース大会

11月7日（日）鳥見山陸上競技場を会場に、第6回鏡石駅伝・ロードレース大会が行われ、約１千人のランナーが秋の鏡石で健脚を競いました。

ロードレースの部では、848名、駅伝の部では、37チーム185名のランナーが参加しました。当日は、さわやかな秋晴れとなり、3才のお子さんから70才の高齢者まで、様々な世代のランナーが、町内を駆け抜けました。

▲親子の部では、大人顔負けの走りをする子供も

今月の健康メニュー

ご飯で作るケーキ

お寿司のクリスマスケーキ

これからの季節は忘年会・クリスマス・お正月・新年会等とイベントが続き、食生活が乱れがちです。特にクリスマスケーキや雑煮などを食べ過ぎると高カロリーとなり体重増加につながります。メタボ予防も考慮して、今年のクリスマスは、糖分控え目、野菜を使ったお寿司のケーキはいかがですか？　自宅にある食材で簡単に作れて、主食にもなります。

《材料》４人分

18㎝ケーキ型、米2合、寿司酢大さじ4、卵2個、ツナ缶小1缶、しょうゆ大さじ半分、砂糖大さじ半分、酒小さじ1、ブロッコリー半株、飾り用人参適量

《作り方》

①ご飯を炊き、寿司酢を合わせます。

②卵は薄焼きにして錦糸卵にします。

③ツナ缶、しょうゆ、砂糖、酒を鍋に入れて汁がなくなるまで煮詰めます。

④ブロッコリーは小房に切り、塩茹でします。

⑤人参は星形にくり抜き、塩茹でします。

⑥ケーキ型にラップを敷き、卵、ご飯、ツナ、ご飯の順に入れ、上から軽く押さえます。

⑦皿にひっくり返して、ブロッコリーと人参を飾ります。

アドバイス

ケーキ型がない場合、クッキー缶やお菓子詰め合わせの箱等でも代用できます。