



緊張感あふれる攻防を繰り広げる  
町内外41人の剣士が腕を競い合う  
**第24回鳩山町少年剣道大会**

1月18日、町民体育館剣道場で鳩山町少年剣道大会が開催され、少年剣士が腕を競い合いました。大会の結果は次のとおりです。(敬称略)  
【小学生低学年の部】第1位：市川 菜月、第2位：北清 康祐、第3位：佐々木 煌・小川 天太朗  
【小学生高学年の部】第1位：岡部 琴菜、第2位：市川 花菜、第3位：宝生 怜太  
【中学生女子の部】第1位：小川 華穂、第2位：高野 ひかり、第3位：山口 真奈未・松本 恵  
【中学生男子の部】第1位：小林 修太、第2位：鈴木 知芳、第3位：阿部 優太・大森 麗斗



手話によるあいさつを学ぶ児童  
(今宿小学校)  
児童・生徒が障がいへの理解を深める  
**子どもと障がい者のふれあい事業**

12月～2月にかけて、町内すべての小・中学校で障がい者への理解を深める「子どもと障がい者のふれあい事業」(主催：町健康福祉課)が実施されました。2月11日には、今宿小学校で聴覚障がい者の西澤登志雄さん・恭子さんご夫妻を講師に招き、手話サークル「つくし」の皆さんに協力していただきながら、5年生の児童が手話を学びました。実際に手話を使って自己紹介した児童は「やってみるとそれほど難しくない。自分の名前を手話で表現できるようになり良かった」と話していました。

古代の技法を甦らせる挑戦の軌跡  
**復元窯焼成実験活動記録展**

多世代活動交流センター内にある美術展示室で、1月15日から2月8日にかけて「甦る古代の瓦・瓦塔～復元窯焼成実験活動記録展～」が開催されました。これまでに実施した瓦作り体験や、平成25年2月に農村公園内に設置された復元窯での焼成実験、東京都国分寺市との連携事業などの様子を伝える写真などが展示され、来場者は興味深く見学していました。また、展示室中央には復元窯で焼成した高さ2.4mにもおよぶ迫力ある瓦塔が展示され、多くの方がその出来栄に感心した様子でした。



活動記録展の展示物を見学する来場者

自宅などでできるトレーニングを学ぶ  
**ウエストスッキリ!ホームトレーニング**

2月2日、町保健センター主催の「メタボ予防教室 ウエストスッキリ!ホームトレーニング」が同センターで行われ、日ごろの運動不足や、腰痛などに悩む方々が、さまざまなトレーニング方法を実践しながら学びました。講師の岩上みさ枝氏(健康運動指導士)から、「ウエストの引き締めには、普段から“姿勢”と“お腹の筋肉”を意識することが大切」とのアドバイスを受けるなど、参加者は日常ではあまり使わない筋肉などを一生懸命に動かしていました。



講師の指導のもと、トレーニングを実践練習する参加者



プロレスラーが繰り出す迫力ある技を観客は見入っていました

プロレスでみんなを元気に  
**全日本プロレス チャリティー鳩山大会**

1月24日、町中央公民館で「全日本プロレスチャリティー鳩山大会～すまちおこし vol. 6」が行われ、会場は超満員となる500人以上の来場者でにぎわいました。この大会は、まちおこしの一環で同大会実行委員会が企画したもので、収益の一部が町社会福祉協議会に寄付されました。また、会場では、町の特産品販売も行われ、県内外からの来場者に鳩山町をPRしました。群馬県から訪れた方は「車で来ればそれほど時間はかからない。間近で見られて迫力があって笑顔で話していました。プロレスで地域を元気にしたい、との思いから「すまちおこし」を企画している諏訪魔選手は、リング上で、来年もぜひ実施したいと小峰町長に呼びかけていました。お互いの活躍を誓い合ったはーとんと諏訪魔選手



来場者に鳩山町の特産品もアピール

収益の一部は町社会福祉協議会へ寄付されました



現場の体験談から発達障害を学ぶ  
**鳩山町児童虐待を考える講演会**

2月6日、町役場で「鳩山町児童虐待を考える講演会」(主催：町健康福祉課)が開催され、社会福祉法人毛呂病院 光の家療育センターの鈴木郁子施設長(医師)と竹中 睦作業療法士が、『発達障害の基礎知識』の講演を行いました。講演会は、児童相談所、町内の教育機関、保育所、警察署などで構成される「鳩山町要保護児童対策地域協議会」の代表者会議にあわせて開催。鈴木氏は、「親子、両方の成長を支援する地域になれるよう、それぞれが責任を果たしてほしい」と呼びかけました。

自閉症などの発達障害に関する講演を聞く参加者

もち米のおいしさを味わう  
**中華ちまき料理教室**

1月28日、農村公園内まつぱくりで「中華ちまき料理教室」(主催：町産業振興課)が行われ、参加者は、もち米を使った中華ちまきや山菜おこわなどの作り方を学びました。「冷凍もでき、おもてなし料理として覚えておく」と便利という中華ちまきづくりでは、参加者が慣れない手つきで、具材を竹の皮で包んでいました。参加者は、「おいしい作り方が分かってよかった」「何度か作って、コツをつかみたい」と話しながら、完成品のおいしさを味わっていました。



竹の皮を使った中華ちまきの作り方を学ぶ参加者