

八重瀬町ファミリー・サポート・センター

広がる子育て支援の輪



港川人ファミリー

1月25日～1月28日の四日間、八重瀬町社会福祉会館において「子育てサポート会員養成講座」が開かれ、16名の方が受講しました。

子育て家庭の支援のために、自宅で子どもを預かったり、保育所や幼稚園の送迎等、育児の援助ができる「サポート会員」の養成を目的としたもので、保育の心・子どもの関わり方と遊び・子どもの暮らしとケア・子どもの安全・子どもの栄養と食生活・子どものそれぞれの特徴と関わり方・子どもの健康と病気の対応・心と体の発達と、盛りだくさんの講座でしたが、みなさん意欲的に楽しんで参加し、サポート会員として登録されました。

サポート会員は、「自身の子育ての時にファミリーサポートがあれば、精神的に助かっていたと思う。サポートする側になって子育て支援の輪を広げていきたい。」と今後の抱負を話していました。



お問い合わせ

八重瀬町役場 児童家庭課

八重瀬町ファミリー・サポート・センター

☎ 998-7163

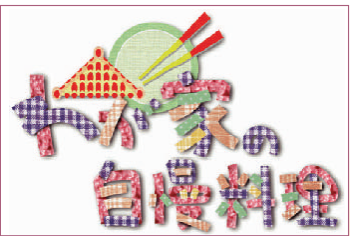
※ファミリー会員(子育ての援助をしてほしい方)随時募集しています。お気軽にお問い合わせください。

港川人はどこから来たの？

一昨年、港川人の下顎骨の詳細な研究から、本土縄文人の祖先ではない可能性が指摘され、この研究成果をもとに国立科学博物館の作製した港川人の「新しい復元画」も発表されました。1月15日、町立具志頭改善センターで、この研究を実施した国立科学博物館の海部陽介先生と、沖縄県立博物館・美術館の藤田祐樹専門員を招き、講演会「港川人研究の現在」(主催：町教育委員会)が開催されました。

講演会では、港川人のアゴの骨の研究成果にもとづいて、港川人がどこからきたのか？その由来についての仮説や港川人のいた時代に、リュウキュウジカが絶滅し、大型のイノシシが増えたその過程や原因について、最近の成果から考えられることが紹介されました。

講演会には「港川人」の最近の研究成果を聴こうと町内外から多くの方が参加しその関心の高さが伺えました。



材料

- ニガナ …… 約400g (1束)
- 塩 …… 大さじ1
- 豆腐 …… 半丁の1/2
- 白ねりゴマ… 100g



作り方

- ①豆腐を布巾に入れて絞り、水を切っておく。
- ②ニガナを千切りにし、塩を入れ、もみ、水が出たら絞って水をとる。
- ③②に白ねりゴマを入れて混ぜ、豆腐を入れてまぜたら出来上がり。



※塩でもむと苦味が消えて食べやすくなります。
※ニガナの苦味が好きな方は、塩のかわりにみそ(100g)をいれるといいですよ。



～レシピ募集！～

野菜を使ったメニューを募集します。料理の種類は問いません。(おやつ、ドリンク、etc…)

応募は、八重瀬町商工会 ☎ 998-4334まで

このマークの貼ってあるお店に応募用紙があります。



※好みてツナや鰹節を入れてもおいしいですよ。

レシピ考案者：伊仲 美恵子さん (東風平)