



# 地域のふ・く・しを考える「話し合いの場」

## ～館町エリアでの取り組み～

三原地域センター

3月19日に館町の2つの町内会役員と、同町内担当の民生委員児童委員、老人クラブ活動者、ふれあい・いきいきサロン活動者が集まり、今年度2回目となる「話し合いの場」が開催されました。この取り組みは、館町エリアの地域福祉活動の現状を共有したり、暮らしの中で気になることを踏まえて必要な取り組みを考えたりすることを目的に、今年度から実施しています。

参加者は、「男性や60代の若い世代に福祉活動に参加してもらうためには何が必要だろうか」、「最近部屋の片付けができなくなった人が増えた気がする」など、各々が感じていることを積極的に発言しています。また、「前より仲が良くなった気がする」、「1回目よりも話しやすくなった」など話し合いをきっかけに関係性が良くなってきたという声もありました。



活発に意見交換する参加者

館町エリアでは、話し合いをきっかけに、住民の福祉の関心を高めるために、福祉活動への呼びかけに力を入れていくことになりました。

定期的な福祉の話し合いは、社協が進める住民主体の地域福祉活動（サロン、見守り、生活支援など）を進める上で大切な取り組みです。社協では、地域の関係者が自分たちの地域について考え、話し合う機会が持てるように、話し合いの場づくりを支援していきます。

## お役立ち情報

## 簡単！いちご大福づくり



日に日に春の到来を感じるようになりましたが、「気軽な外出」は難しい状況が続きますね。自宅で過ごす時間も多くなっていると思います。今回はおうち時間に取り組みめる簡単スイーツづくりとして、「いちご大福」を紹介します。食で春を感じてみてはいかがでしょうか。

### ●材料（6個分）

- ・ A：うるち米粉 70g、もち米粉 30g  
砂糖 50g、水 150cc
- ・ イチゴ（中サイズ）6個
- ・ こし餡 300g
- ・ 片栗粉 少々

### ●作り方

- ① イチゴを洗い、こし餡で包む
- ② 耐熱ガラスボウルにAを入れ、泡立て器で混ぜる
- ③ ②にラップをしてレンジで4分加熱する
- ④ 加熱した生地を手で30回程こね、まな板に片栗粉をまぶし、6等分する
- ⑤ 生地が熱いうちに伸ばして、イチゴの先端から包み、形を整えて出来上がり



クックパッド (<https://cookpad.com/recipe/3012600>) より抜粋