

# 成人おめでとう

## 平成19年度成人式

平成19年度中に満20歳になられる方々をお祝いして、成人式を行ないます。成人を迎える方は、昭和62年4月2日から昭和63年4月1日までに生まれた方で、西粟倉村で義務教育を終えられた方と、西粟倉村に現住所を置かれている方です。

### 成人者名簿（27名）

(大 茅)	芦谷裕司、金田健太、萩原孝行、宮崎友美、矢部好史
(猪之部)	河野洋平、河野智彦、萩原由美
(塩 谷)	大上和哉、小椋星哉、井上智賀、矢代沙耶香
(谷 口)	政久拓也
(影 石)	福井優也、江見妃佳里、福島祐輔
(別 府)	福島 舞、白岩伸也、林 香里、上山晋市
(引 谷)	桐山拓也、向原圭亮
(中土居)	白岩直美、青木夕祐、井上由季那
(筏 津)	建元祥昌、園野靖子

◆ 日 時 平成19年8月15日（水） 午前10時より  
◆ 場 所 あわくら会館 大ホール

「健康のことが気になるなあ」  
そんなあなたにおくる

第4弾「男の料理教室」  
～ヘルスボランティア委員会～

今年ヘルスボランティア委員会では、生活習慣病を考える中で、西粟倉村では「高血圧」の方が多い事が話されました。食生活に活かしていただけたらと、減塩を意識した料理教室をおこないました。

「まず、だしの採り方ですが、昆布は水からいれて・・・。」



塩分というと、塩・味噌・醤油の量と考えがちですが、食品の中にも塩分は含まれています。料理教室に参加したこと、天然だしを使ったり、旬の新鮮な食材や、薄味の数々・食べ合わせなどで、薄味でもおいしく食べられる事がわかりました。

味噌汁は、各班で日  
うへん味薄いなああ  
家庭科の実習以来じやなあ  
うは正う分量に  
ういいろいろな感想が出ていました  
のが、楽しくできて、楽しく食べる  
のが一番ですね。  
第5弾を期待して  
待っていてくださいね。



頃食べている味付けにしてもら  
い、後で塩分濃度測定を行いました。  
結果は一つの班だけ「一二  
パーセント以上で「辛い」とい  
う結果が出ました。  
帰ったら、今日の献立のどれか  
一品作るようにいわれている。  
減塩の工夫がいろいろあったの  
で勉強になった。  
だしの採り方が基本だと感じた。