

今月の

弁士



『地域に明かりを…』

地域の皆様 この寒さの中 御健勝のこととお慶び申し上げます。

さて、この地域も東日本大震災にみまわれ大きな被害を受けました。その中、現在、復興復旧も道半ばも過ぎ、地区の生活も少しずつ明かりが見えつつあるように思います。この明かりを地域の絆に繋がるよう皆で手を結び、これからの子供たちが太平洋の水平線から太陽が光を満ちてのぼるように、輝かしい子供たちの道しるべ“戸倉っ子”を育て、輝かしい子供たちにしたいと思います。 **小野寺 敏一（在郷）**



今年もよろしく！ 戸倉漁師の会

1月14日（日）波伝谷漁港特設会場において恒例の『戸倉漁師の会☆感謝祭』が行われ、朝採りしたカキや釜揚げたこ、赤皿貝などが浜値で販売され、会場は大賑わい！当日は、上智大学サッカー部の皆さんもボランティアとして協力。戸倉漁師の会代表の松岡孝一さん（水戸辺）は、「今年も漁師の会は頑張るよ。みんな買いに来て！」とのこと。うめもの買いさ行ってみっぺす♪

◆戸倉漁師の会 毎月第2日曜日

午前9時～午後2時



～素敵な家族を紹介～ あっとほ～む 佐藤昌一さん(荒町)

『明るい農業を』

野菜づくりが趣味で、退職後、本格的に“農業”を始めて十数年が経ちます。夏は菊、冬から春にかけて“春立ちなばな”の栽培で忙しくなります。私が育てた“春立ちなばな”は、強い甘みが特徴で、とても食べやすく栄養価が高いので、より多くの皆さんに食べてもらいたいです。

今後も妻と二人でいつまでも健康で農業を続けていきたいと思えます。

佐藤 昌一



昌一さん・愛犬ミルク（4才）・澄子さん・碧さん（戸小3年）・ふみ子さん

“春立ちなばな”とは、春告げ野菜7品目のひとつで、ブロッコリーとカイランを交配して作った「ちぢみ菜」に「三陸つぼみ菜」を交配して作られた比較的新しい野菜です。現在は、町内で佐藤さん宅1軒しか栽培しておらず、貴重な野菜だそうです。昨年は、戸倉小学校の子ども達へ“春立ちなばな”をプレゼントし、大変喜ばれたとか。ぜひ“春立ちなばな”食べてみたいですね。佐藤さん 取材に御協力いただきありがとうございました。

次回のあっとほ～むは・・・佐藤昌一さんからの御紹介で“小山久夫”さん（波伝谷）です。

よろしくお願いま～す！

*町ホームページでは写真をカラーで見ることができます。毎月1日に更新しておりますので御覧ください。