



●味噌の作り方を真剣に聞く子どもたち

## 味噌作り体験

手軽で美味しい味噌を手作りしよう

味噌づくり体験を通して、食卓に味噌汁を添えるなど日本の食文化を認識するきっかけとするため、12月18日、前原小学校で生活・環境委員会主催の保護者向け味噌作り講座が行われました。

昼休みには、子どもたちもやってみて、作り方の説明を受けたり、味噌づくりの工程を体験したりしました。やはりわらかく煮た大豆を丈夫な袋に入れ、よくつぶすため、足で均等に踏む工程を体験した二年生は、「あたたかくて気持ちいい〜」と言いながら、楽しそうに足踏みし、大豆から味噌が出来ることを肌で感じていました。

味噌が出来上がるのは約2ヶ月後。手作りの味噌で味噌汁を作るのが楽しみです。

# 青少年アンビシャス運動シンポジウム

青少年アンビシャス運動の「交流・評価」の原則に基づき、活動を振り返る時期となりました。優れた活動を行った参加団体を表彰し、皆さんの今後の活動にいっそうのはずみをつけていくためのヒントを探ります。ぜひご参加ください。

## 基調講演

# 「成功を呼び寄せる方法」



日本体育大学女子短期大学部助教授  
アテネオリンピック銀メダリスト  
(アーチェリー)

山本 博 (やまもと ひろし) 氏

日 時……平成19年3月4日(日)  
午後1時半～4時

会 場……アクロス福岡 イベントホール  
(福岡市中央区天神1-1-1)

申込方法……2月21日(水)までにハガキか  
ファクスで住所・氏名・電話番号・  
入場希望者数・託児希望の有無  
を書いて送付して下さい。

### 申込・問い合わせ先

福岡県青少年アンビシャス運動推進室

(〒812-8577 住所不要)

TEL 092-643-3615

FAX 092-643-3389

### プロフィール

1962年、神奈川県横浜市生まれ。中学でアーチェリー競技をはじめ。1984年、ロサンゼルスオリンピックで銅メダルを獲得。1989年より私立高等学校に保健体育教師として赴任、教職と選手を両立しながら内外の大会で好成績を収めた。2004年、アテネオリンピックで銀メダルを獲得。単一競技でのオリンピックへの5回出場は日本人最多。現在は日本体育大学女子短期大学部助教授の職にありながら、選手としても活躍中。