

平成20年度 「あいとぴあ祭り」

狛江市健康づくり市民のつどい

日時 10月31日(金)
午前10時～午後2時30分

会場 あいとぴあセンター

問い合わせ 健康支援課健康推進係
☎ (3488) 1181



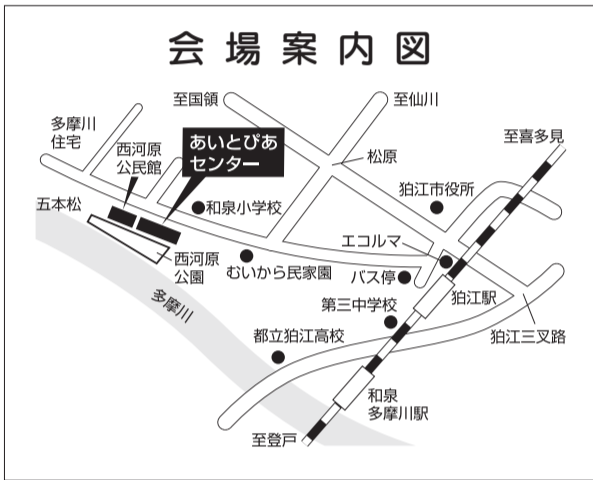
気軽にご相談ください

1 階

- 市民健康リーダーコーナー
気軽に参加ください。
- ▽ラジオ体操
- ▽ソールン節
- ▽フォークダンス
- ▽フラダンス
- ▽レクダンス
- ▽ダイエットエクササイズ
- 栄養コーナー
- ▽保育園・小学校・中学校給食展示

2 階

- ▽離乳食相談
- ▽クイズ「あなたの食事のバランスはグー!?」
- ▽狛江栄養士会コーナー
- ▽狛江調布施施設給食研究会コーナー
- 狛江地域ねこの会コーナー
- ▽パネル展示
- 薬物乱用防止コーナー
- ▽パネル展示
- むつみ会コーナー
- ▽ジョーバ体験
- 交通安全教室
- ▽調布警察署による講話「子どもとお年寄りの安全のために」および反射材の効果実験(午前10時30分～10時50分)
- 医師会コーナー
- ▽医師による健康相談
- ▽看護師による在宅看護・介護相談
- 薬剤師会コーナー
- ▽くすりの相談と血糖測定
- 歯科コーナー
- ▽歯科健診・相談とどなたでもお気軽に
- ▽8020健康な高齢者・むし歯



3 階

- 菌のない親子の表彰
- 健康チェックコーナー
- ▽健康測定機器による骨密度測定、体脂肪率・筋肉量測定、動脈硬化度測定を行います。
- ▽保健・栄養相談
- 健康づくりコーナー
- ▽健康増進室コーナー
- ▽やるストレッチ(午前10時～11時)
- ▽ウォーキング教室
- はじめての一步(午前11時30分から)
- 子育て支援コーナー
- ▽ベビーマッサージ
- ▽「ぱる」活動紹介
- 救命救護コーナー
- ▽AED操作体験
- ▽子どもの応急処置
- 麦の穂・ポテンコーナー
- ▽作品展
- リヒト喫茶コーナー
- おいしいコーヒー・ケーキ
- ※あります。

4 階

- あいとぴあセンターに通う仲間コーナー
- ▽福福バザー
- ▽作品展
- 幼児食講習会「みんなで茶巾しぼりを作ろう!」



楽しくおやつを作りましょう

8020健康な高齢者・むし歯のない親子を表彰します

【対象】▽80歳以上で、20本以上自分の歯がある方▽むし歯のない親子(治療済みであれば対象)

※受け付けは午後1時30分まで

中嶋きくさん「今でもすべて自分の歯(28本)で、かたいものが大好きです。一生自分の歯で食べたいですね」



初なす・はなつちぼり

伊豆美神社の境内にまつるお諏訪様に、ナスの初なりを供えるならわしのある家もあって、いまでも、初ナスを三箇、供えにいくそうです(東和泉)。

初ナスを「お諏訪様にと、ナンテンにつる人もありました(駒井)。「その年、初めてとれたナスの小ぶりなものを、白ナルテンの枝につるしておく、腹の病にかからないって。糸でしばって、お諏訪様につてね。ナルテンの木にぶら下げておくんですよ。いまも(昭和五十年現在)やっています。おばあさん(姑)がやってられましたのでね。糸の色は、きまつてませんけど」(明治38年生 女性)

同じ駒井で、次のようなことも聞きました。「ナスの初なりをトンボグチ(主屋の入口)に糸で下げておくと、おできがでないって」(明治38年生 男性)。

「あせもよけになるって、ナスのお初を糸で縁側につるした。子ども四人を育てたとき、生まれて初めての夏にやりましたよ」(昭和3年生 女性)

三十年ほど前、上覚東(西野川)と下小足立(東野川)で、トンボグチにつるされた、黒く干からびたナスを見かけました。上覚東のお宅では、「悪い病気にかからないため」と聞き、下小足立のお宅では、次のように聞いています。「ナスの初なりをとつてきて、家のなかに入らないうちに、そのナスをトンボグチに木綿糸でつるす。厄病、悪魔を払うというんですね。翌年まで、そのまましておくんですよ」(明治42年生 男性)。

この秋の彼岸に両家を訪ねて、下小足立のお宅では、その後もずっとこのならわしを続け、改築後は裏の入口に、やはり赤い糸で初ナスをつるしているのを知りました。

ナスの収穫は、初ナスにはじまり、ハナツチボリ(ハナチボリ・ハナシボリ)で終わります。霜の降りる前までに畑のナスの木をこいでしまわなければなりません。ナスの種類や陽気、家によっても違いますが、以前は十月末から十一月初めまでは、片づける仕事でした。こいだナスの木には、花が終わったばかりの小さなナスがついています。親指のあたまがちょっと見えるくらいの小さなナスです。小指から親指のあたまくらいの、ひとくちナスです。これをハナチボリ、ハナツチボリなどとよんで、ナスの最後の最後の収穫、貴重品でした。木をこいで、その小さな実をとるのですが、ナス千本に樽一本(一斗だる)といわれるくらい、とれる量は少ないので、珍重されていたようです。塩漬け、糠漬けにもしましたが、実くずれがしないので、金山寺みそのように、なみそに入れるのがよければました。

ハナツチボリということばは、ナスにかぎらず、キュウリなど畑の成りものや柿などにも、さまざまに使われ方をしています。

中島 恵子
(狛江市文化財専門委員)