



地域力の向上

大山チャンネルをご覧になった方もあるかもしれませんが、新春番組の中で、今年のテーマのひとつとして「地域力」向上の話をさせていただきました。

昭和初期における地域の人々のつながりはどの程度だったか、感覚としては分からないところがありますが、自身が子どもだった平成の初期であっても、今よりも地域のつながりが強く、近所の人に見守られながら地域で伸びのびと遊んで育ったことを思い出します。

子育て支援や高齢者の居場所づくりなど、現在では行政が主に扱う分野であっても、過去には地域活動や

支え合いで成り立っていたものがありました。地域のつながりが薄くなってきたのは、人口減少や少子高齢化という要因もありますが、その主要因は社会情勢の変化だと言われています。

現代は、サービスやテクノロジーの進展によって、地域の人と関わらず、コミュニケーションを取らなくても生活ができるような世の中になりつつあります。そのような社会情勢であるからこそ、都市部と比較して、大山町の地域性を活かしたまちづくりを進めていくためには、地域の「ほどこいつながり感」が大切ではないかと思っています。

人々のつながりが再構築され、地域力が向上することによってすべての課題が解決できるわけではありませんが、地元で暮らしたいと思っただけで、町に戻ってきてくださる方が、少しでも増えるようなまちの魅力を磨くためにも、地域のつながりの豊かさ向上を意識した政策展開をしていきたいと考えています。どうぞご協力をお願いします。

(文責・町長 竹口大紀)

大山恵みの里だより vol.127

問い合わせ先
大山恵みの里公社
☎ 0859-54-6600

道の駅 新メニュー・新商品

大山どまん中らーめん醤油味

大山町産小麦100%の麵を使った大山どまん中らーめん。広報だいせん12月号でもご紹介した新バージョン「醤油味」が、道の駅食堂で大好評をいただいています。ぜひお召し上がりください。

大山豚の煮豚

ラーメンのトッピングに使用している自家製煮豚が「美味しい」と大好評！持ち帰りができるよう商品化しました。大山豚を醤油味で甘辛く煮てあります。200グラムパック・680円で販売中です。

農産加工場 直売セール開催

大山町農産物処理加工施設『手づくり工房 大山恵みの里』では、

道の駅や通信販売で扱う和牛ハンバーグ・メンチカツ・さざえご飯の素などのオリジナル商品、学校給食向けの一次加工品、食品メーカーからの製造受託など、大山町産の原材料を活用した様々な製品を製造しています。

バラエティ豊かな『大山の食の恵み』を地元の皆さんに、より知って・食べていただきたいと考え、お得な「直売セール」を開催します。ぜひお出かけください。

日時

2月2日(土) 10時～15時

会場

『手づくり工房大山恵みの里』(大山町塩津) *9号線沿いコーナン跡地の海側です。

*近日の新聞折り込み等で、詳しくご案内します。

道の駅スタッフ募集

- (1) 売店での接客・レジ業務等
- (2) 食堂での接客・調理補助等

詳細は、担当・金田(080・2900・6744)までお気軽にお問い合わせください。