

みのまわりのユニバーサルデザイン



上柴東小学校4年
水梨 実優穂

「なるほど。わたしの学校にもユニバーサルデザインの物があつたんだ。」

わたしたちは、深谷市やく所の三浦さんから、みの回りのユニバーサルデザインについて学校全体でお話を聞きました。今まで聞いたことのないはじめての名前だったので、どういものがユニバーサルデザインなのかききよう味を持ちました。

聞いているうちに、だんだんわかってきました。それは、体の不自由な人、そうでない人、お年よりなど、だれもが使いやすい様に作った物がユニバーサルデザインとよぶのだそうです。

わたしの学校では、何年前前にトイレがリニューアルになりました。出入口は、カラフルな色でぬってあり、近くには、みんなの知っているミッキーのタイルがはつてあります。そして、トイレ全体がとっても明るいのです。これなら、楽しく、気持ちよく使えます。

また、体の不自由な友だちがいまですが、その友だちにも使いやすいようにできています。広くて、手すりがあつて、使う人の気持ちを考えて作られたトイレです。この間、車いすの友だちが一人入つていくのを

見て、「だいたいようぶかな、手をかそうかな。」と思ひました。しかし、数分後、にこつとわらつて出て来たのを見てほつとしました。

「これがユニバーサルデザインなんだ。」とわたしはうなづいてしまいました。それは、だれもが気持ちよく安心して、使えるからです。東小のトイレは、毎日使うところで、明るくべんり安心して行ける、しかも、自分がいい気持ちでいられるのです。今まで気がつきませんでした。わたしは、このトイレをマナーを守つて、きれいにしていねいに使わないといけないなと思ひました。

わたしたちが気づかないところに、ユニバーサルデザインはまだたくさんあります。三角形のえん筆、かどのたくさんある消しゴム、おはしを持ちやすくするすべり止め、でこぼこしたいすなどです。わたしは、ユニバーサルデザインを考える人は、思いやりがあつてやさしい人たちだと思ひました。相手の気持ちを考えなければよいアイデアはうかんでこないと思ひます。わたしも、やさしい気持ちを持つてユニバーサルデザインを、考えてみたくなりました。そして、デザインの持つてごさをもつともつと知つて、知らない人たちにも教えてあげたいです。そして、生活の中にふえていけばいいと思ひました。まず、これから、わたしは、何かにこまつている人たちに声をかけて、助け合つたり、はげまし合つたりして、相手の気持ちを少しでもわかつてあげられるような人になりたと思ひます。



夢なかるべからず

まるやま 丸山 和崇 さん

煌く星が地上に降りる時



漆黒の夜空に

澄みきつた夜空。北関東はこれから冬にかけて、凜とした清涼感が佇む。見上げれば星が煌き、漆黒の夜空を覆う。風は乾ききつているが、掠

れた風の吹きあたる厳しい環境は、酒造りには適している。そこで、米を磨きに磨き綺羅星のような酒を造る男がいる。蔵元兼杜氏 丸山 和崇 大量には生産できない辛口の風味を醸し出す。

伝統

家の近くの広場で、近所の子と遊ぶ普通の少年だった。近所の子と違うのは、自分の家がやたら広く、大きな煙突があることだけだった。蔵元の五代目。将来は家業を継ぐのだからなとは考えていた。ただ、実感はなかつた。中



万延元年から残る建物も存在する。高い煙突は、今でも地域のシンボルとなっている

学、高校を経て、大学は経済学部を選んだ。酒については無関心を貫いたが、背中には伝統を常に感じていた。学部も酒の販路のことを案じての選択だったが、まだ漠然としていた。転機は、卒業後に修行のため他社で酒造の世界に飛び込み、日本酒の不思議さに触れた瞬間だった。米と水と微生物でなぜ美味しい酒ができるのか。日本酒は自然の産物のようについて、

満天の星の中で

全て人の手に委ねられている。自分で微生物をコントロールし、酒ができる面白さを知った。日本酒離れと言われて久しい。しかし、外国では日本酒の芳醇な香りが評価を高めている。数多の星の如く、世界には酒がある。その満天の星の中にあつて、一番輝く星となるよう、日夜研鑽を積む。

夢七訓

夢なき者は理想なし
理想なき者は信念なし
信念なき者は計画なし
計画なき者は実行なし
実行なき者は成果なし
成果なき者は幸福なし
ゆえに 幸福を求める者は夢なかるべからず※

※本文中の敬称は本人の承諾を得て省略しています

Letter

ありがとうの手紙



優秀賞 一般の部



ひろくんへ

田中 小和瀬 蒼 さん

ぼくがようちえんにはいつて、さいしょのおともだちになってくれてありがとう。

せみとりやサッカーたのしかったね。いっぱいおもしろいおはなしもしたね。しょうがっこうはべつべつだけど、ちゅうがくせいになったら、またいっしょだよ。

ちゅうがっこうのいちばんはじめのひ、ぼくはぜったいひろくんをみつけるからね。

地元の旬を食べつくせ!
かんたん料理レシピ



「ブロッコリーとエビのチーズ焼き」

材料 (4人分)

ブロッコリー 400g、エビ12尾、ニンニク2片、塩・コショウ少々、ピザ用チーズ100g

作り方

- 1 ブロッコリーは小房に分ける。エビは尾を残して殻をむき、背に切り目を入れ、背わたを取る。ニンニクは薄切りにする。すべてを交ぜ合わせ、塩、コショウを振る。
- 2 耐熱容器に①を入れ、ラップをかけて電子レンジで5分加熱する。
- 3 ラップを外してチーズを散らし、オーブントースターで3分、チーズが溶けるまで焼く。

