



もいおかYMCA ニュース



健闘！！YMCA鉄人杯サッカー大会

大槻、齋藤両リーダーを中心に攻守にまどまったユースチーム。



室内で行われるサッカー（フットサル）の大会、鉄人杯が、紫波町の体育館サンビレッジ紫波で、4月16日（日）に行われました。8チームが参加したこの大会、YMCAは、中学生のサッカークラブのメンバーと岩手大学のボランティアリーダー、大槻、齋藤リーダーの混成チームで参加。中学2年生のメンバーが部活動のため、参加できなかったため、中学1年生を主体に臨んだこの大会。大人のチームを相手に堂々の2勝。得失点差のため、惜しくも決勝トーナメントには進めませんでした。大健闘のYMCAユースサッカーチームでした。



YMCAユースサッカーチーム

昨年度からスタートした中学生のサッカークラブ「ユースサッカークラブ」は、中学1年、2年生が活動しています。体育館での練習を中心に、ゼブラレディースや社会人チームとの練習試合や大会参加を活発に行っています。同じ中学生どうしの交流もさることながら、社会人の方々との交流も重視し、貴重な体験を積み重ねています。

- 活動曜日 木曜日OR土曜日
- 活動回数 月に2回 年間20回
- 活動時間 19時～21時
- 会費 1学期 10,000円 2学期 12,000円 3学期 8,000円

地の塩

「いいかい、ほくらの住んでいるところよりいい場所なんて、どこにもあるはずがないのだよ。」カタツムリのお父さんはこう答えました。アンデルセンの童話、「幸福な一家」の一節です。

カタツムリの一家は、ゴボウ畑に住んでいます。ゴボウの葉は、実はカタツムリの大好物なのです。そのゴボウが、まるで森のように生い茂っているのですから、そこはまるで天国のようでした。



ある日、カタツムリのお母さんは、お父さんにこう尋ねます。「いったい、ゴボウの森はどこまでつづいているんでしょうかねえ。森の外にはどんなものがあるのか見たい気がしますよ。」

すると、おとうさんのカタツムリは、急にこわい顔をして、「森の外には何もありません！」と、断言します。そして冒頭の言葉をつぶやいて、おかあさんカタツムリをたしなめるのです。

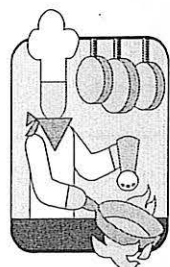
おとうさんカタツムリは昔を覚えていました。この夫婦のカタツムリが、ゴボウ畑に引越してきたころは、仲間がたくさんいました。それがいつのまにか一匹減り、二匹減りして、とうとう自分たちだけになってしまったのです。みんな、どこへ行ったのでしょうか。なんでも、ゴボウ畑の外には、お屋敷というものがある、そのお屋敷で、料理されて、真っ黒になって、銀のお皿にのせられたということです。

このおとうさんカタツムリにはひとつの信念がありました。それは幸福というものには外にもとめるべきではない、ということです。幸福とは、いつも手もとに発見すべきだ、ということです。その信念のおかげで、この夫婦のカタツムリは、お屋敷で料理されて、銀のお皿にのせられることもなく、ひとり息子に嫁をとって、幸福な生涯を終えたのでした。

かなり、長くなりましたが、森本哲郎著「ことばへの旅2」角川文庫より引用させていただきました。カタツムリのお父さんの信念は、実は、アンデルセン自身の信念と言っても過言ではありません。その証拠に「青い鳥」「錫の兵隊」「モミの木」「人魚姫」いずれも幸福が手元にあるのに気づかない主人公たちのお話です。

子供たちが成長し、やがて親元を離れる時期がやってきます。東京にでようが、外国にいこうがそれは子どもが決めることでしょう。でもどこへ行こうと幸せを手元に見つける信念は持っていて損することはないと思います。(濱)

新シリーズ お母さんの必殺技！！②



佐藤家のくるくるお好み焼き

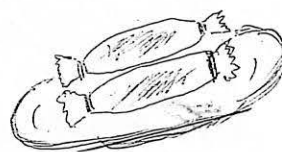
先週から始まったこのシリーズ。今回は、中高生のボランティアグループCANのメンバー翔君、ユースサッカークラブの慧くん、水泳教室、中津川サッカークラブの裕くんの3兄弟のお母さん、佐藤さんにお願しました。



我が家では、運動会のお弁当に必ず持っていく一品があります。それは、祖父母が作って下さいます。子供たち3人が大好きなお好み焼きです。手軽に食べれて、午後の競技にもパワー満々です。



7~10枚分



A 小麦粉 200グラム位 適当な量の水で溶き中濃度の濃さにする。

B ☆蒸サクラエビ 1パック位 細く切る
☆蒸ホタテ貝柱 5コ位 細く切る
☆ブタひき肉 200グラム位
(あらかじめ炒めておく。)
☆長ネギ 1本位 みじん切り
☆山イモ 大1位 すっておく
☆でんぶ 大1位 好みで加減
☆紅しょうが 大1位 好みで加減

AにBを入れて混ぜる。おたま軽く1杯を熱しておいたフライパンに入れる。おたまの底で軽くのぼす。(最後にくるくる巻いてラップに包むのであまり厚くない方が良い)

片面が焼けたら返してフライ返しで押さえるようにしながら焼く。焼け終わったら皿に置き上面だけおしょうゆをはけで薄くぬる。順順にお好み焼きを重ね、上面だけおしょうゆをはけでぬる。(重なるので両面おしょうゆがついたことになる。) 冷めたら1枚ずつラップに置きくるくる巻き、両端をゴムなどで止めて出来上がり。