7頁目　上段

同窓会結成５０周年記念行事

同窓会会長　　楠原　宏和氏寄稿

会員相互の融和と親睦を図ると共に、学術の向上及び福利厚生等に寄与する事を目的として、１９７４年に結成された福岡視力障害センター同窓会は、結成５０周年の節目を迎えることとなり、昨年１１月１７日、福岡東映ホテルに於いて同窓会結成５０周年記念行事を開催しました。

当日は、福岡視力障害センターの東（あずま）所長をはじめ７名のご来賓をお迎えし、今回は会員のみならず、現職員、元職員の恩師の先生方にもご案内を致し、１１名の先生方がご出席いただき、北は埼玉県、南は鹿児島県奄美大島から会員５５名の方々がご参加され、付添いの方々（かたがた）、ボランティアの皆様、総勢１０７名もの皆様がご出席のもと、元教務課教官の前田先生の司会進行により、午前１０時３０分から記念式典が始まりました。

式典後、記念講演会に、日本視覚障害者団体連合の竹下義樹会長をお迎えし、弁護士になるまでのご苦労や、視覚障害者を取り巻く現状などについてお話をいただきました。

講演会後祝賀会が始まり、卒業生の田里友邦さんによる琉球三線の披露があり５０周年に華を添えていただき、祝宴では、元職員の郡山潤子先生や江黒直樹先生のテーブルスピーチ、参加者全員の自己紹介、抽選会など大変盛り上がり、時間を超過して終了しました。

今回は、５０年前の卒業生から、今年卒業した方まで幅広い年代の会員の方々がご参加され、また、センターの職員の皆様と一体になっての行事を開催することができ、「あぁ、我が古里福祉村　国立福岡、我らかな」こうした気持ちで記念行事を終えることができました。

終わりに、この行事の開催にあたりご後援を賜りました、福岡視力障害センター所長をはじめ職員の皆様に心より感謝申し上げます。有難うございました。

写真　左中段　楠原同窓会会長の挨拶

写真　右上段　卒業生 田里友邦さんによる琉球三線の披露

7頁目　下段

給食コラム　食育と郷土料理

当センターでは、炊きたてのご飯にお汁物、季節の野菜や果物をふんだんに使用しています。また食育を通して知識を深め、健康的な食生活を送ってほしいとの願いから毎月19日の「食育の日」には、各都道府県の郷土料理を提供しています。

郷土料理には長い時間をかけてつちかわれた、健康をはぐくむ先人の知恵がたくさん詰まっています。地域の気候風土や伝統を色濃く反映しており、食育を通じて歴史や文化を学びその価値を次世代に伝えることができるでしょう。

郷土料理をたくさん食べることは、地元の食材の消費が増えるので地域経済の活性化にも貢献します。つまり地域の絆を深め、持続可能な食生活の実践にもつながるのです。

ここ福岡県の郷土料理といえば「筑前煮」「もつ鍋」「かしわごはん」「おきゅうと」「水炊き」「ごぼう天うどん」などが有名です。どれも地元の食文化を象徴する料理ですので、機会があったらぜひ試してみてくださいね。

写真　右下段　ご当地メニュー　鶏飯（鹿児島県）

鹿児島県の郷土料理「鶏飯」と「がね」。

「鶏飯」はほぐした鶏肉などを白いごはんの上にのせ、鶏ガラのスープをかけて食べる奄美地方の料理。

「がね」はさつまいもや野菜を太めの千切りにし、衣をつけて揚げる、鹿児島県全域で食べられている郷土料理。

7頁目、以上です。

他のページも含む全体版は下記のリンクからご覧下さい。

[ファイルのダウンロード](https://www.rehab.go.jp/fukuoka/files/centernews128.docx)