



日本赤十字社の野々市市地区長でもある栗市長に報告しました。

ウクライナに暮らす人々のために ウクライナ人道支援募金活動を報告

3月12日(土)、NPO 法人 YOU-I と市国際友好親善協会が「花と緑 ののいち 椿まつり 2022」の会場でウクライナ人道支援募金活動を実施。2時間の活動で212,103円もの寄付が集まりました。集まったお金は、3月15日(火)に日本赤十字社「ウクライナ人道危機救援金」へ全額寄付され、ウクライナでの人道危機への対応や避難民の支援などに役立てられます。

また、国際友好親善協会と市は市役所1階にも募金箱を設置。継続してウクライナへの支援を募りました。

地域の力できれいに！野々市の玄関口 石川線野々市工大前駅の駐輪場づくり

市民活動センター登録団体のメタバース石川が、3月19日(土)に北陸鉄道石川線野々市工大前駅の駐輪場整備を行いました。駐輪場がなく、自転車が雑然と停められていた当駅。クラウドファンディングで集めた資金で資材を準備し、手作業で駐輪場を整備しました。代表の新開愛さんは、「この駅を見て、娘が怖いと言った一言が活動のきっかけ。停める場所がちゃんとあればきっときれいに使ってもらえると思っている。地域の力で駅づくりに協力していきたい」と話しました。



資金提供者には、当駅に思い出のある県外の人もいたそう！



ハウスいっぱいに咲く花からお気に入りを見つけ出します。

うらかな日差しの中で エアリーフローラとのらぼう菜の摘み取り体験

石川県オリジナルのフリージア“旅立ちを祝う花”「エアリーフローラ」と西洋アブラナの一種である「のらぼう菜」の摘み取り体験が4月3日(日)に開催され、約30人が参加しました。これは、ボランティアガイドののいち里まち倶楽部が企画したものです。エアリーフローラ生産者の北佳浩氏とのらぼう菜生産者の福田泰浩氏から解説や摘み方の指導を受け、いよいよ実践。参加者は「これが良い！」「たくさん採りすぎじゃない？」と声を掛け合いながら、体験を満喫していました。

新たな学校 新たな出会い 市立小中学校入学式

爽やかな春の陽気に包まれた4月7日(休)、市内小中学校の入学式が挙行政され、小学生564人、中学生524人が新たな学校での生活をスタートさせました。

菅原小学校では、大野登志文校長が新入生62人に向けて「お話をしっかり聞くことと“ありがとう”と伝えることの2つを大切にしてほしい」と話しました。その後、新入生らは来賓からの「ご入学おめでとうございます」という言葉をしっかり聞き、「ありがとうございます！」と大きな声で答えていました。



式典後に保護者の姿を見つけ、自然と笑みがこぼれます。

まちの話題 Focus

皆さんの周りの楽しい話題やイベントなどの情報を教えてください。
市民協働課 ☎ 227-6056



新たに2製品が追加！ 野々市ブランド認定品

地域の特色ある製品のうち、特に優れたものである野々市ブランドの認定品に、新たな顔ぶれが加わりました。今年度の認定を受けたのは「最中 勸進帳」(ふがく堂)と「Iパウンド」(菓子工房エクラタン)です。「最中 勸進帳」は、その由緒や難関突破の縁起最中として市民に親しまれている点、「Iパウンド」は、野々市産の幻のサツマイモ「兼六芋」を使用するなど、地元産の素材へのこだわりが評価されました。

3月18日(金)には、野々市市役所で認定証交付式が行われ、栗市長から認定事業者へ認定証が手渡されました。野々市ブランド認定品はこれで全7製品。野々市を代表するイチ押しの産品を、ぜひ手にとってみてくださいね。
(価格は全て税込みです)



【認定番号第6号】 最中 勸進帳



1個 250円
3個 650円
問 ふがく堂
(本町三丁目8-9)
☎ 214-6634

【認定番号第7号】 Iパウンド



1個 300円
箱入り5個 1,900円
問 菓子工房エクラタン
(栗田六丁目494)
☎ 220-7008

これまでの認定品

【認定番号第1号】 椿の水引アクセサリー



椿ピンバッチ 1,320円
椿ブローチ 1,980円
問 かねこ結納品店
☎ 248-0222

【認定番号第2号】 野々市ヤーコン焼酎 「うまいがいね」



720ml 1,628円
問 野々市農業協同組合
☎ 248-8954

【認定番号第3号】 キウイフルーツワイン



720ml 1,650円
375ml 1,078円
問 野々市農業協同組合
☎ 248-8954

【認定番号第4号】 ののいち草木染



ストール 3,000円～
ポケットチーフ1,000円～
問 市商工会
☎ 246-1242

【認定番号第5号】 チャンピオンカレー



チャンピオンカレー640円
しカツカレー 890円
問 (株)チャンピオンカレー
☎ 248-9558

年間を通してヤーコンを食べよう ヤーコン料理教室とヤーコンコンポート

富奥防災コミュニティセンターで3月27日(日)、J A野々市がヤーコン料理教室を開催し、ヤーコンを使った新製品をお披露目しました。この日は14人の参加者が、きんぴらや輪切りのバター焼きを調理して味わいました。キクイモ、アピオスと並んで世界三大健康野菜といわれるヤーコンですが、収穫時期が限られているのが課題です。そこで県農林試験場に依頼して、長期間保存が可能なコンポートが完成しました。これからは多彩なヤーコン料理が生まれてきそうですね。



ヤーコンにリンゴを加えて作ったジュースも試飲しました。