

子どもたちは地域の“宝” 未来の天草のために地域で 子どもたちを守りたい！

チャレンジの

あゆみ

平成 13 年、新和小学校の保護者で読み聞かせの会をつくり読み聞かせの活動を始める。

平成 16 年～18 年まで地域子ども教室を実施。その後、放課後こども教室「ひだまりクラブ」へ移行。活動を通して学童クラブの必要性を感じ、「ひだまり児童クラブ」を設立し、地域の子どもの安全と保護者の支援に取り組む。

子どもたちを見守る活動をしなが、地区振興会の役員としてイベント等の企画運営にも携わる。

連絡先

ひだまり児童クラブ

天草市新和町小宮地 1572

TEL : 0969-46-3256



学童保育や子ども教室・読み聞かせ等、子どもたちを見守り育てる活動に取り組む

ひだまり児童クラブ

ほんだつえこ

代表 本田津枝子 さん

～ Profile ～

新和町出身。新和町在住。保育大学校を卒業後、熊本の養護施設に就職。平成 14 年より新和小学校の読み聞かせのボランティアを始め、平成 16 年から地域こども教室、平成 20 年からは学童保育「ひだまり児童クラブ」を設立し代表を務める。



きっかけは「読み聞かせ」の活動から…

平成 14 年、新和小学校の当時の校長先生から「読み聞かせの会」をとの要望を受け「子どもたちのためになれば」という思いから活動を始めました。その後、これをきっかけに平成 16 年から「地域子ども教室」、平成 20 年より学童保育「ひだまり児童クラブ」を設立しました。

地域の子どもたちを見守りたい！



保育士の資格を持っていたこともあり、子どもたちは大好きです。こども教室「ひだまりクラブ」も学童保育「ひだまり児童クラブ」も目的は“地域の子どもたちを安全に見守り育てる”という点は同じです。テレビや新聞等で子どもたちが犠牲になる犯罪や事故のニュースを目にすることが多く、子どもたちを取り巻く環境も大きく変化する中、地域で子どもたちを見守り育てていく活動を続けていきたいと思ひます。

もう一つの地域活動

小宮地の地区振興会の役員として、地区で開催されるイベントに携わったり、社会教育委員も務めています。また、地区振興会のコミュニティービジネスで、“新和のかまや はまぼう”を運営。惣菜等をつくり夕やけ市で販売しています。読み聞かせボランティア、学童保育、夕やけ市での販売と、正直とても大変ですが充実しています。これからの目標は、後継者を育成して現在の活動が継続できるようにすることです。



創り出す人と食す人 未来の自分
そして子どもたちへ
食の架け橋となるように…

チャレンジの
あゆみ

JA 女性部のフレッシュミズの活動に参加し食品加工に興味を持つ。

廃棄されてしまう柑橘類を使って加工品を作りたいと、フレッシュミズに参加していた2人と一緒に、主婦3人で「食の天草にじ」を立ち上げる。

材料は天草産、全て手作り、食品添加物を使用しないというこだわりの商品を開発し、全国へ向けて販路を開拓中。

連絡先

食の天草 にじ
(事業所)
天草市有明町上津浦 4185
(製造所)
天草市有明町下津浦 3001-9
TEL : 0969 - 53 - 0628



無添加・手作りにこだわって
規格外品の柑橘類を加工して商品化

食の天草 にじ
ほんだ はるみ
代表 本田 晴美 さん

きっかけは「もったいない！」から

JA 女性部のフレッシュミズの活動で加工所の研修や農産物の研修に参加してもらいました。参加するうちに食品加工に興味を持つようになりました。天草の特産品といえば柑橘類がありますが、形が悪い・キズがあるなどの規格外品の多くは廃棄されています。生産者が一生懸命手を掛けたミカンをそれだけの理由で廃棄するのはもったいない。捨てられてしまうミカンに手を加えてさらに美味しい加工品にできないかと、フレッシュミズに参加していた2人と一緒に「食の天草にじ」を立ち上げました。今は、仕事で参加できない2人に代わり、新しいメンバーが2人入り、下処理時には更に5名の方のお手伝いをお願いして、加工所をグループではなく事業として運営しています。

わたしたちの「こだわり」

天草で採れたものを出来る限り使用すること、添加物は使用しないこと、そして手作りであることにこだわっています。材料の全てを天草で調達し、丁寧に手作業で加工しているのと、食品添加物を使用していないので商品価格が少し高めです。機械を導入し添加物を使えば賞味期限も長くなり大量生産も可能になりますが、未来ある子どもたちに安心・安全な自然の味を食べさせたいと思っています。

もう一つの「もったいない！」



特産品の「あまくさ晩柑」はまだ全国的にはあまり知られていません。こんなに美味しいあまくさ晩柑を知らないなんてもったいない！あまくさ晩柑を全国的に広めるために、晩柑を使った商品の販路開拓、天草の他の特産物とのコラボ商品や阿蘇や人吉などの他地域の特産物とのコラボ商品の開発、業務用の果肉を使った中間加工品の開発等に今後取り組んでいきたいと思っています。天草で頑張っていらっしゃる生産者の皆さんの想いを美味しい加工品にして全国の皆さんに届けたい。創り出す人と食す人 未来の自分 そして子どもたちへ 食の架け橋となるようにこれからも頑張ります。

～ Profile ～

龍ヶ岳町出身。有明町在住。JA 女性部のフレッシュミズの活動に参加し食品加工に興味を持つ。主婦3人で天草特産の柑橘類の規格外品を加工する「食の天草にじ」を立ち上げる。

