

# キラリ人

熊野ワークス企業組合

代表理事 ふくい けいいち 福井 敬一 さん(57歳)



▲「ぜひ一度グリムに来てください」

今年4月から「グリム冒険の森」の指定管理者として、町が運営を委託している「熊野ワークス企業組合」。その代表理事の福井さんにお話をお聞きしました。

若い人が地区外へ出てしまい、過疎化が進む熊野地区を活気づけようと平成18年7月に発足した熊野ワークス企業組合。熊野住民の皆さんを中心に25名の組合員で構成され、

理事13名、監事1名がおられます。今年4月から、指定管理者として町の指定を受け、熊野ワークス企業組合が「グリム冒険の森」(以下・グリム)を管理・運営されています。

毎年8月13日に熊野地区で行われていた夏祭りが、グリムで開催されるようになり、

コテージやキャンプ場に宿泊されているお客さんと熊野住民が夏の夜のひとときを共に楽しく過ごされています。

「西大路小学校の親子フォーラムや、西大路地区公民館の行事で使ってもらっています。また、熊野のお年寄りの方がボランティアで草むしりをしてくださっています」と福井さんがおっしゃるように、地域ぐるみでグリムをいろんな場面で活用し、管理されています。

4月にオープンした大型遊具施設レオ・パークは、子ども

もたちに好評で、「子どもが気に入って、なかなか帰ろうとしない」という声も。ほかにもグリムでは、バウムクーヘン作りやドラム缶風呂、流しそうめんなど、楽しいイベントが盛りだくさん。「現場のスタッフが、お客さんとの会話の中からご意見を取り入れて、イベントが生まれています。新企画の『草木染め』などがそうです。『来てよかったな』と言ってもらえるようなイベントを考えてもらっています」と福井さん。

今後について、「地元と地域とより多くの人と取り組んでいきたい。まずは西大路地区、そして町全体に広げていきたいです」とお話しくださいました。

お話の締めくくりに、「この4月から、町営バスがグリムまで運行していますので、ぜひ一度来てください」と住民の皆さんに向けてメッセージをいただきました。

8月13日の夏祭りは、どなたでも参加できます。大勢で楽しく過ごしませんか。

## ヘルシークッキング



### 材料(4人分)

豚もも肉切り肉200g、玉ねぎ1個、赤パプリカ1個、なす2本、ズッキーニ1本、グリーンアスパラガス4本、サラダ油適量  
 ④【しょうが(すりおろし)1片分、しょうゆ大さじ2、はちみつ大さじ1】

## 野菜たっぷり生姜焼き

### 作り方

- ①豚肉は3等分に切り、混ぜ合わせた④に10分ほど漬け込む。
- ②玉ねぎと赤パプリカは1cm幅に切り、なすとズッキーニは4cm長さの拍子木切り、グリーンアスパラガスは根元のかたい部分を切り落として4cm長さに切る。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、②を炒め、①を汁ごと加えてさらに炒めて、出来上がり。

☆1人分エネルギー 187kcal  
 たんぱく質12.9g/脂質9.0g  
 食塩相当量1.8g



健康推進員  
わかざき 岡崎 ふさ子さん  
 (河原)

### ポイント

野菜たっぷりボリュームがあり、忙しい時に便利な簡単レシピです。ズッキーニは糖質やカロリーが低く、カロテンを多く含み、油との相性が良い。カリウムも多いので、余分な塩分の排出にも効果的。