

14 歳から18歳までの青少年または高校生のための社会奉仕クラブ「インターアクトクラブ」。地域社会への奉仕と国際理解を推進するため、平成4年3月に串間ロータリークラブの協力のもと福島高校インターアクト部は結成されました。

主な活動内容は、市内の福祉施設への訪問や募金活動など。12月25日・28日には市内のスーパーの店頭や串間駅前で「赤い羽根共同募金活動」を実施し、115、694円もの募金が集まりました。

「インターアクト部には友だちの勧めで入部しました。入部する前は地味な印象がありました。今では人に喜んでもらえる本当にやりがいのある活動だと実感しています。特に赤い羽根共同募金活動では多くの方々から募金と励ましの声をかけていただき、串間の皆さんの優しさに感動しました」と話す奥村真琴部長。「駅の清掃活動などをはじめ、より地域に根ざした活動に取り組みたいと思っています。地域の皆さんの役に立てたらうれしいです」と今後の取り組みにも意欲的です。

これからも福島高校インターアクト部の活動に期待します。



現在の部員数は15人。新入部員大歓迎です。

【Citrus reticulate】

名称/ぼんかん
 特徴/ミカン科の常緑低木。樹高約4メートルで葉は濃い緑色。果実は縦径約5cm、横径約6cm、果柄部は突き出し果頂部はくぼんでいる。果肉は甘味が強く香りが高い。



まさひろ
 政秀さん
 地産地消

【ぼんかん】

年 末になるとお歳暮などに重宝されるぼんかん。濃厚な甘さとさわやかな香りが特徴です。

福島地区・高松にお住まいの内田政秀さん(57歳)は妻の真貴子さん(57歳)と夫婦でぼんかんを栽培しています。政秀さんがぼんかんの栽培に取り組み始めたのは、農業を学んでいた高校2年生の時。栽培歴40年の大ベテランです。

11月末から12月にかけて収穫し、1月末までに出荷するぼんかん。もともとおいしいのは収穫後20日ほどたつて余分な水分が抜けたころ。政秀さん方では収穫した後、温度を一定に保った倉庫の中でねかせ「汗をかかせる」ことで、さらにおいしさが増します。

もともとおいしい時に食べてほしいと考え、出荷する際には箱の中に食べごろの月日を記したチラシを入れていきます。時には、そのぼんかんを口にしたら「おいしい」に感動しました」という手紙が届くことがあるといいます。

「ぼんかんは露地栽培なので、収穫が天候に左右されるという難しさはありますが、『おいしいから』と注文をもらったものは絶対に実をならせないといいけません。しかし、それがわたしたちのやりがいにつながっています。それに『おいしい』という手紙をもらうと、やっぱり感動しますよ」と話す政秀さん。ぼんかんに対する愛情だけでなく消費者に対する真心も、そのおいしさを一層深めているのかもしれない。



ぼんかんの入浴剤

ぼんかんの皮で入浴剤を作ってみましょう。さわやかな香りを楽しみながらゆっくりと温まりましょう。



◎材料(1回分)

・ぼんかんの皮…… 3~5個分

◎作り方

- ① ぼんかんの皮を2~3cmの大きさに刻む。
- ② 風通しの良い場所で天日に当てしっかり乾燥させる(電子レンジを利用すれば2~3分でOK)。
- ③ ガーゼやタオルなど布を袋状にしたものに詰め、お風呂に入れる。

社会奉仕活動を通して地域の皆さんの役に立ちたい。

福島高校インターアクト部



成人式では受け付けのお手伝いをしました。