

わんぱく学級活動記録

わんぱく学級 第49期生



5月31日（日）、わんぱく学級にて「開講式」と「歴史探検」を行いました。開講式後、奈良山等妙寺歴史交流館の見学と、奈良山等妙寺史跡公園を散策し、如意頭院跡で瞑想を行いました。道中ではクルミ（鬼ぐるみ）を発見したり、アンモナイトの化石を見ることもできました。わんぱく学級第49期生は24名が参加しています。年度途中でも参加できるので、担任の先生に声をかけてくださいね。



鬼ヶ城連山とは…



360° VRを体験…



歴史探検へ出発…



鬼ぐるみ発見！…



一休み…



この辺に何かあったはず…



アンモナイトの岩発見！…



近小がよく見えました…



全集中で瞑想中…



第30回近永地区スポーツ大会 (ちかスポ2026)



6月21日(日)近永地区スポーツ大会を開催しました。種目は男女混合レクバレーで、参加チームは10チームでした。大会役員の皆様には選手集め、運営等大変ご迷惑をおかけいたしました。おかげさまで大会を終えることができました。今後も地域行事にご参加をお願いいたします。

試合結果は、優勝奈良下チーム。準優勝奈良中チーム。3位芝チーム、栄町チームでした。おめでとうございます。

第30回大会 限界突破！？奈良頂上対決！！ フルセットの激闘を制し、奈良下チームがV奪還！！



VS
2-1

15-7
6-15
15-12



大会中の様子



高齢者学級一日研修

7月3、6、13日、高齢者学級一日研修を行いました。3日間に分けて、33名の皆さんにご参加いただきました。今年は、高知県内最古の酒蔵である、西岡酒造（中土佐町）さんの見学へ行き、土佐の塩丸（黒潮町）さんで塩作り体験をいたしました。西岡酒造さんでは、日本酒の飲み比べもできて皆さんご満悦のようでした。土佐の塩丸さんでは、天日での塩作りについて学び、攪拌作業と収穫作業を体験しました。少し暑いハウス内での体験でしたが、皆さん楽しんでおられました。体験後には、お土産に収穫した塩の小瓶もいただきました。



近永地区婦人会一日研修

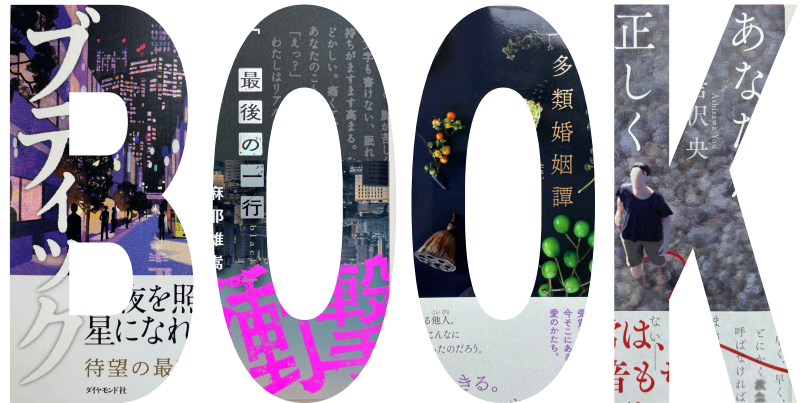
6月14日、近永地区婦人会一日研修を行いました。今年は、「奇跡の清流仁淀ブルー」を体感するために、高知県のにこ淵（いの町）へ行きました。その後、JAサングリーンコスモスふれあい市（日高村）を視察しました。にこ淵到着時に雨が強くなるアクシデントはありましたが、仁淀ブルーを満喫してみなさん楽しんでおられました。





図書新刊 入りました♪

近永公民館
貸出図書。
新刊のご案内です。



ブティック 池井戸 潤

「君、銀行辞めて、どうするの？」入行3年目、エリート街道を歩んでいた雨宮秋都は、ある案件をきっかけに、理不尽な戦力外通告を受けてしまう。退職を決意した秋都が見つけた、新たな希望とは――？

最後の一行 市塔承 他

【最後の一行】シリーズ第2弾。ラスト一行で世界が反転する短編アンソロジー。
市塔承「プカプカ島」伝染病を治癒する卵を産み落とす鳥を追ひ、一行は島へと向かう――。
歌野晶午「邪魔者」愛憎の物語が迎える、戦慄の幕切れ――。
麻耶雄嵩「雷鳴と稲妻」銘探偵メルカトル鮎の犯人当てが導くのは――。
東川篤哉「そして世界がひっくり返る」『黒月ノ輪熊の会』を主催する蔵持金蔵の別荘で殺人が起こる。しかし犯人の条件に合う者は一人もいない……。

多類婚姻譚 風良 ゆう

一緒に生きる。わかりあえないあなたと。一番近くにいる他人――こいびと――。どうして結婚はこんなに難しくなってしまったのだろう。『流浪の月』『汝、星のごとく』で二度の本屋大賞を受賞した著者が描く、今そこにある愛のかたち。セクシュアリティ/ジェンダー、金銭感覚、世代間格差、成育環境……あらゆる価値観の対立の中で現代を生きるわたしたちの祈りと叫び。

あなたが正しくいられたとき 芦沢 央

日常は、音もなくひび割れる――。超絶技巧のどんでん返し！反転から浮かび上がる6つの悪夢…！「あなたが正しくいられたとき」河原で行われた同窓会バーベキュー。窪田は、かつての恋人が娘を川に突き落とすところを目撃し…。「立体パズル」「子どもは静かにするもんだろうが」そう言って息子と同年の子どもを殺した犯人が、雄一郎たちが暮らす街をうろついているらしい――。他、全6編。

椿の恋文 小川 糸

痛い人たち くわがき あゆ

とりあえずウミガメの スープを仕込もう 宮下 奈都

ノスタルジア 島本 理生

エゴサ厳禁 知念 実希人

カモナマイハウス 重松 清

ほっとひといき

読書のお供に簡単に作れるお菓子はいかがでしょう。

アメリカンクッキー(約30枚分)

- 1.薄力粉と重曹を混ぜるため、ふるいにかけます。
2.無塩バターを電子レンジ600Wで60秒温めます。
溶かしバターと砂糖、塩を混ぜ、しっかり混ぜたら、卵も混ぜます。
3.1と2を混ぜ合わせ、しっかり混ぜたら、チョコチップ等を混ぜて、冷蔵庫で1時間冷やします。
4.生地を1枚20g程度にとり、手で丸めてクッキングシートを敷いた天板に均等に並べます。
5.余熱で180°に温めたオーブンで12分焼き上げて、外はサクサク、中はしっとりとしたクッキーの完成です。(焼き加減により追加加熱する。)
※薄力粉と重曹を2度ふるいにかけることで、生地がしっかりと混ぜられます。
- 材料 薄力粉 200g
砂糖 180g
塩 6g
卵 1個
重曹 2g
無塩バター 110g
チョコチップ 100g
アーモンド (お好みで)

