旬トピ！

6 密集市街地の空き地を多世代が憩うガーデンに

県立淡路景観園芸学校（兵庫県立大学大学院緑環境景観マネジメント研究科）は、神戸市、㈱都市再生機構と協力し、神戸市兵庫区の空き地を緑ある魅力的な空間に変える取り組みを進めています。2024（令和６）年9月には、初の成果である「菊水ガーデン」が完成。中心となって活動した駒ヶ嶺光さん（同研究科修士2年）に、ガーデンの特徴などを聞きました。（取材・文 本紙編集部）

Q.活動を始めたきっかけは。

所属する研究室が担当することになり、空き地の在り方に興味があったので、修士論文のテーマとして取り組みました。24年1月、現地調査から始めました。

Q.どんな空間にしたのか。

広さ100㎡ほどで、芝生のエリアを囲むように、ドライフラワーにできる植物や食べられるハーブなどを植えています。木のブランコも設置し、いろいろな世代が立ち寄れる場所にしました。

Q.特に留意した点は。

小遣い程度でもお金を生み出せれば管理していくモチベーションにつながるので、作成したドライフラワーを販売して管理費に充てています。ドライフラワーにできない植物はバイオネスト※作りに活用します。

Q.地域の人たちの評判は。

ペットと一緒にくつろいでいたり小学生たちが楽しそうにしゃべっていたり。ドライフラワーのワークショップやバイオネスト作りなどのイベントにも来てくれます。修了後も、この場所に関わっていきたいと思います。

※不要な枝や葉、草を利用して作る、自然の風景と違和感のない堆肥置き場

同校では受講生を募集中。詳細は6面へ

菊水ガーデンで、ドライフラワーのスワッグを作るワークショップを開催。

(問)兵庫県立大学淡路緑景観キャンパス学務課 ☎0799-82-3455 (F)0799-82-3124

［緑環境景観マネジメント研究科 🔍］

7 冬こそ但馬！白い世界へ出かけよう

雪山や屋外アイススケートリンクで遊んだり、温泉でプリンを作ったり。寒さに負けず、冬の但馬地域を満喫しましょう。（但馬県民局地域振興課）

県立円山川公苑スケートリンク

北近畿唯一の屋外アイススケートリンク。風を感じながら滑走すれば、気分も爽快です。

(日)3月2日㊐まで10時～19時 (所)県立円山川公苑スケートリンク（豊岡市）(¥)一般500円、70歳以上250円、中学生以下250円（貸し靴代500円）(問)同苑 ☎0796-28-3085 (F)0796-28-3087

［円山川公苑 🔍］

牧場公園 雪まつり

雪を使ったゲームや但馬ビーフの試食など盛りだくさんの内容で、一日中遊べます。

①雪玉ストラックアウトゲーム②但馬ビーフの試食③雪玉コロコロゲーム④餅まき

(対)①③小学生以下 (日)2月9日㊐①10時～②11時～③13時～④14時～ (所)県立但馬牧場公園（新温泉町）(定)①③30人②100人（いずれも先着、当日受け付け）(¥)①④無料②200円③100円 (問)同園 ☎0796-92-2641 (F)0796-92-2640

［但馬牧場公園 🔍］

荒湯プリン体験

湯村温泉の98度の源泉、荒湯でプリンを作ります。

(対)6歳以上※13歳未満は保護者同伴 (日)土曜、日曜、祝休日の10時30分～11時30分、13時30分～14時30分 (所)ギャラリーあとな（新温泉町）(定)6人（先着）(¥)2,000円 ※コーヒーまたはジュース付き (申)前日までに㊌でブンダバーへ

［荒湯プリン 🔍］

8 あなたは大丈夫？毎日の食生活の見直しを

塩分の取り過ぎ、高齢者の低栄養、若い女性のやせ等の健康課題を改善するため、県では「ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト」を立ち上げました。食品メーカー等と連携し、誰もが健康的な食生活を送れるような環境の整備に取り組みます。食は命を支える大切なもの。毎日の食生活を見直してみませんか。（県健康増進課）

(問)県健康増進課 ☎078-362-3249 (F)078-362-3913

［ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト 🔍］

キックオフイベント

メーカーによる減塩レシピの紹介（試食あり）、減塩やたんぱく質摂取に役立つ商品の展示、お買い物サポート、健康測定など。無料。

(日)3月2日㊐10時～16時 (所)イオンモール神戸南（神戸市兵庫区）

プロジェクト参画事業者に聞きました 健康的な食生活の送り方

㈱マルヤナギ小倉屋商品企画マーケティング推進部 山﨑希さん

健康的な食生活の基本はいろいろな食材を食べることです。「主食、主菜、副菜を3:1:2の割合で組み合わせる」を意識するだけでも、バランスの取れた献立になります。たんぱく質が手軽に取れる食品としては、食物繊維も豊富な蒸し大豆がお薦めです。また、減塩のポイントはうまみです。昆布やかつお節などに含まれるうまみ成分をプラスして、塩分が少ない物足りなさを補いましょう。

読者の声 「五つ星ひょうご」の品を取り入れて、災害に備えようと思いました。（丹波市・藤原さん）