

愛媛初

英語も学べる“放課後デイ”

8月1日に美須賀町に開設



▲英語療育プログラムもある「放課後等デイサービス すばる」

す川又さん(51)。約10年前、障がい者の施設へ転職。重い自閉症の男性との出会いが、人生の転機でした。会話は言葉が話せないため、全てジェスチャー。パニックになると暴力をふるわれることもしばしば。

男性は周囲から孤立していましたが、川又さんはジェスチャーの意味を、正解にたどり着くまで何度も確認しながら、英語での療育プログラムも行います。「ここには産もあり外で遊ぶ、開放的な雰囲気がある。そんな我が家のような施設をずっとつくりたかった」と話

困難抱える少年を支援 「自立援助ホーム 湊」



▲青少年の自立と支援を行う「自立援助ホーム 湊」

細やかに対応しています。その中の一人、社会福祉士の資格をもつ小池昇平さん(25)は「人として尊敬し、一人ひとりが自立できるようにサポートしたい」と話しています。また「FC今治の選手やスタッフにも、開設工事を手伝っていただき感謝です。青少年たちが退去した後も今治の母港の一つになれば」と代表の木村福生さん(52)。

愛媛県初となる英語も学べる「放課後等デイサービスすばる」(美須賀町3・川又邦彦代表)が、8月1日に開設されます。同施設は、障がいのある就学児向けのサー

うそ!? 白い花が咲いた

観葉植物 セローム 20年目の奇跡

桜井の松葉さん宅



▲20年育て、初めて花が咲いたという松葉さん宅のセローム

なかなか咲かないといわれる観葉植物「セローム」の花が、今治市桜井の主婦、松葉さん宅で咲き、反響を呼んでいます。セロームは観葉植物として人気の常緑低木。葉っぱにヒトデのように深い切れ目が入っているのが特徴。20年以



▲町まで水に浸かりながら、植え付ける公園緑地課の職員ら

オオオニバス植え付け

市制50年記念公園

市制50年記念公園にある大型凹形水槽で先ごろ、オオオニバスの植え付けが行われました。オオオニバスはスイレン科に属する水生植物で、世界最大の大きな浮葉と、芳香のある花を咲かせます。花は7月下旬から11頃、夕方から咲き始め

★あなたの写真・作品を大募集★

生活情報紙「マイタウン」にある作品紹介コーナーに投稿しませんか?

対象 「写真」や「イラスト」、「創作物」など。



応募方法: お写真のデータ(または紙焼きのもの)を【必要事項/作品のタイトル・名前・連絡先】を明記の上、メールもしくは郵送でご応募ください。【郵送の場合】〒794-0811 今治市南高下町4-5-35 【メール】mail@mytown-g.co.jp マイタウン作品紹介コーナー係まで ※ご応募いただいたデータは返却不可となります。ご了承ください。

愛媛県スポーツ振興会が主催する「バドミントン教室」が、7月31日から9月4日の間、火曜日と金曜日の週2回開催します。火曜日は旧朝倉小体育館(朝倉上)、金曜日は今治市営中央体育館(別宮町6)で行われます。時間はともに18時~19時30分。参加費は無料(再受講者は1500円)。持ち物は体育館シューズ・ラケット・飲み物。申込は随時。一ぜひバドミントンの楽しさを知ってほしいです」と主催者の一人黒光律子さんは話しています。

麺につけるスープは、とんこつ系と煮干し系の2種類

麺舞 JIN のつけ麺



極めの麺~スープと絶妙に絡む長さとお感~ スープをとんとん味わえる自家製麺は、通常より長い40cmに加え、太さ1.8mmでモチモチ食感を実現。国産小麦を加水率高めで製麺後、10度に保たれた冷蔵庫で1日熟成。庭瀬さんの父、一(はじめ)さんが毎日、微調整を繰り返して手間暇かけ製造しています。職人の心意気を、ぜひ味わってください。

麺とスープを引き出すトッピングたち

麺とスープを引き出すトッピングたち トッピングされているのは、肉の旨みが凝縮したあぶり豚バラ肉、低温調理した柔らかな肩ロース、極太メンマのしっかりした歯ごたえ。麺とスープにアクセントを加える名脇役も見逃せない。 ※NIBOSHIつけ麺には、豚バラの代わりに肩ロースが2枚



選べる2つのスープ

NIBOSHIつけ麺

煮干しの香りが漂う黄金色の澄み切ったスープは絶妙の一言。全ての旨みを引き出した、あっさりしながらも深いコクのある最高一杯。 **780円~**

JINのつけ麺

毎日12時間かけ煮込んだ濃厚とんこつスープに特製ブレンドの魚粉をプラス。完成までに半年かけた自信作。ぜひご賞味ください。 **750円~**

麺舞 JIN

◎ 今治市東村 1丁目14-25
◎ 火曜日、第3月曜日
◎ 11:00~15:00 17:30~21:00

☎0898 78-1235



皆が笑顔になる「バシヨ」を創りたい

一期一会 庭瀬均

「夢は必ず実現する」

ずっと頭の中に描いてきたスープが3年半かけ、カタチにできた場所が麺舞JINです。プレない味を再現するため毎日、スープ濃度を測る濃度計で0.1%刻みの数値で徹底的に管理しています。いつきても、おいしいように...

僕は昔からラーメンが好きで、4歳の時にはラーメン屋になると決めました。夢は必ず実現するという言葉も大好きです。夢が叶った、このバシヨでの一期一会を大切に、おいしいラーメンはもちろん、おいしいバシヨを提供できるよう、これからも頑張ります。 オーナー 庭瀬 均