

## スポーツ大会の開催

### 障害者&健常者モルック交流大会

障害の有無に関わらず、誰もが楽しむことができる大会です。ぜひ、ご参加ください。  
(本大会はユニバーサルスポーツ競技大会内の大会です)

**と き** 9月27日(土) 10時20分～15時(受付10時～) **と ころ** 中川原グラウンド

**申込方法** 専用申込フォームまたは各体育館、スポーツセンターに設置している申込書を各体育館・スポーツセンターへ提出

**申込期限** 9月14日(日)

**申込・問い合わせ先** スポーツ振興課(☎63・2261)

専用申込  
フォームは  
こちらから



誰もが、いつでもどこでも楽しめる生涯スポーツ社会の実現を目指して

## 障害者スポーツ推進の取り組み



たつの市では、障害のある人がスポーツに参加しやすくなるよう、スポーツ参加のきっかけづくりを支えるパラスポーツ指導員の育成を進めています。また、障害者スポーツ用具の貸し出しや、障害のある人が気軽に参加できるスポーツイベントを開催し、運動しやすい環境をつくっていきます。

▶スポーツ振興課(☎63・2261)



### 指導者の育成のために

#### パラスポーツ指導員を養成しています

##### ■「パラスポーツ指導員」とは

障害のある人が安心してスポーツを楽しめるよう、適切な指導やサポートを行う人のことです。競技の特性や障害への理解も必要となります。

##### ■取得方法

3日間の講習と1日の実技実習の合計4日間の講習の受講が必要(受講年度の4月1日現在で18歳以上の方)。なお、講習を修了し、60日以内に兵庫県パラスポーツ協会へ申請することで、公認初級パラスポーツ指導員(経験を積み講習会を受講することで、中級、上級へのステップアップも可能)の資格を取得できます。

※講習会の開催日程等は、兵庫県障害者スポーツ協会のホームページをご確認ください。

スポーツ推進委員でパラスポーツ指導員を目指す方に資格取得に必要な受講料、申請・認定料等を補助することでパラスポーツ指導員を養成し、障害者スポーツを支える人材を育成しています。

#### 【パラスポーツ指導員養成者数】

- 平成30年度 9人
- ▼
- 令和6年度 13人
- ▼
- 令和11年度 20人(目標)

### 障害者スポーツの充実のために

#### スポーツをもっと身近に!

#### 障害者スポーツ用具を無料で貸し出しています

障害のある方も気軽にスポーツを楽しめるよう、用具を貸し出しています。使用方法は、スポーツ振興課へご確認ください。

#### 【貸し出しを行っている用具】

ボッチャ、ゴールボール、ブラインドサッカーボール、ペタンク、ソフトフロアーホッケー、モルック、スカットボール、輪投げ

#### 市役所出前講座の開催

【出前講座名】ニュースポーツを体験しよう!

障害の有無に関わらず楽しむことができるニュースポーツのルール説明や体験会を開催し、普及・啓発を行っています。



ボッチャを楽しむ様子

#### デフリンピックを知っていますか?

デフリンピックとは、聴覚障害のあるアスリートを対象とした国際的な総合スポーツ競技大会です。オリンピックやパラリンピックと同様に、4年ごとに開催されます。「デフ(Deaf)」は英語で「聞こえない」という意味で、聴覚障害者はパラリンピックではなく、このデフリンピックに参加します。

#### 2025年夏季デフリンピック日本で初開催

東京をメイン会場に福島県、静岡県でも開催 **開催期間** 11月15日(土)～26日(水)

**競技種目** 陸上、バドミントン、バスケットボール、ビーチバレーボール、ボウリング、自転車(ロード、マウンテンバイク)、サッカー、ゴルフ、ハンドボール、柔道、空手、オリエンテーリング、射撃、水泳、卓球、テコンドー、テニス、バレーボール、レスリング(フリースタイル、グレコローマン)

## おいしい元気 たつの 目指して 我々が手で作ろう



たつの市食育推進連絡会議  
公募委員 野村 梢恵さん

龍野東中学校で実施された「たつの市特産物淡口醤油を我が手で作ろう」淡口醤油仕込み体験の授業に参加しました。

まず、ヒガシマル醤油研究員の方が、濃口醤油と淡口醤油の違いや淡口醤油の材料・作り方の説明をされました。淡口醤油は、麹菌・酵母・乳酸菌という3つの微生物の力によって、おいしさや華やかな香りが生み出されていることや、使用する塩水の濃度にも繊細な理由があることなど、とても詳しく、わかりやすく説明していただきました。

実習が始まると、生徒は班になり、それぞれで醤油麹(蒸した大豆と炒った小麦に麹菌を生やしたものをガラスポットに入れた後、塩水を注ぎ攪拌します。最後に、ヒガシマル醤油研究員の方が酵母をスポイトで入れました。醤油麹に触れた生徒は、「お酒のよう

な香りがする」「ほんのり温かい」「思っていたより固い」と実際に触れたからこそ分かる感覚を楽しんでいました。ヒガシマル醤油研究員の方から、酵母は、1ミリリットル中に1億個いることを教えてもらい、興味を持って酵母をのぞき込んだり、自分たちが仕込んだポットを大事そうに抱えたりする姿を見て、淡口醤油の製法を学ぶだけでなく、五感で淡口醤油を体感できる貴重な時間だと感じました。

仕込んだ醤油ポットは、生徒が約半年間、交代で攪拌を担当し、12月に圧搾と火入れを行うそうです。ゆっくりと時間をかけて変化し育っていく淡口醤油を体感できることは貴重な時間です。出来上がった自分たちの淡口醤油はとてもおいしい仕上がりになりそうです。



- ② 人権文化の確立をめざす家庭・地域・職場づくりと啓発活動
  - ① 地域における自主活動
  - ・ たつの市民主化推進協議会(以下、民推協)新宮ブロック西栗栖支部
  - ・ 民推協龍野ブロック小宅支部
  - ・ 民推協新宮ブロック新宮支部
  - ・ 御津小学校PTA
- 以上の4本の実践レポートが報告されました。具体的な取り組みを交えながらの報告で、人権について考えを深めることのできるすばらしい内容でした。

8月24日(日)に上郡町の生涯学習支援センターを会場に開催される兵庫県人権教育研究会西播磨地区大会では、たつの市から、小宅支部の「住んでいてよかったと実感できる心豊かな人づくりを推進しよう」心豊かな人づくりと交流、御津小学校の「自ら考え、伝え合おう」と豊かな人権感覚をもち、支え合う児童の育成をめざして」と題した3本のレポートがそれぞれ報告されます。

▼人権教育推進課(☎64・3182)



#### 人権教育研究大会

学ぼう人間の尊厳