

# Oh!Me

インターネットと連動した  
【滋賀生活情報紙】



## 新毎日新聞

この情報紙は「滋賀ガイド」と提携しています

滋賀ガイド [www.gaido.jp](http://www.gaido.jp)

vol.575・8月6日号

毎週木曜発行 **4面にプレゼント情報!**

●Oh!Me 編集室/株式会社ヤマブラ:近江八幡市桜宮町294 TEL0748-34-8872 FAX0748-34-8927  
●広告/滋賀毎日広告社:大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603 発行部数:100,000部  
●発行/毎日新聞大阪本社開発宣伝部:大阪市北区梅田3-4-5

## 楽しくボランティア 素敵な人 健康寿命を伸ばす



近江八幡おやじ連代表  
たかはし さくえ  
高橋 作榮さん  
(近江八幡市在住・72歳)

高齢者のボランティア参加率が全国NO1といわれる滋賀県。中でも代表的な存在なのが近江八幡市のボランティアグループ「おやじ連」だ。2代目代表の高橋作榮さんは、定年後にボランティア活動を希望する人たちにコツコツと活動の場を提供し続けてきた。



白鳥川の除草作業

ある県レイカディア大学の園芸学科に2年間通って勉強した。花を育てる知識や技術を習得したが、もっと大きな成果は園芸に詳しい仲間に出会い、この計画を応援してもらえるようになったことだった。

### 自分のことは自分でできる高齢者めざす

最近では会員の妻や単独の女性も参加するようになった。「近江里山を歩こう会」には毎回70人近くの参加があるという。「八幡山の景観を良くする会」では整備された八幡山の竹林を見てもらおう

### 定年後の生活に焦り

12年前に定年を迎え、何をしたらいいの分からずに毎日不安と焦りを感じていたという高橋さん。それまで読んだことがなかった回覧板や市の広報誌に隅々まで目を通し、定年退職後の男性を対象にした講座「おやじサロン」で男の料理教室の募集があるのを知り、参加した。料理を作るのも楽しかったが、一緒に活動できる仲間と出会えたことがもっとうれしかった。

講座は半年で終了。せっかく知りあった仲間と離ればなれになるのは寂しいと思った。そんなとき、参加者が同期ごとにグループを作り、講座終了後もいろいろな活動をしていることを知った。「このメンバーとならできることがいっぱいあると確信しました。それぞれが現役時代にいろいろな仕事を経験しているので、知恵を出し合えば面白い活動

ができると思いました」高橋さんはみんなと「近江八幡 おやじ連」を作った。メンバーには「町をきれいにしたい」という共通の思いがあった。手始めに「八幡山の景観を良くする会」を結成し、荒れ放題になっていた竹やぶの整備に取り掛かった。「白鳥川の景観を良くする会」や「琵琶湖畔の景観を良くする会」といった会をメンバーたちと一緒に次々と発案し、参加者が増え



八幡山の整備

ていった。今では26グループ、350人が登録する大きな輪になっている。

### 仲間と出会う喜びも

多くの人に声を掛け、活動を広げていくうちに、これを取りまとめる機能が必要になり、高橋さんが事務局を担当することになった。

現役時代には、パソコンの操作はすべて部下にやらせ、自分は手も触れなかった。今度は自分がやるしかない。パソコンの勉強のために市民IT大学(当時)に週2回、延べ9カ月間通った。

その後、各団体の活動日が一目で分かるように「おやじ連予定表」を作り、10年経った今でも利用されている。

一方、川沿いの道に花を植えたと思い、シニアの学びの場で

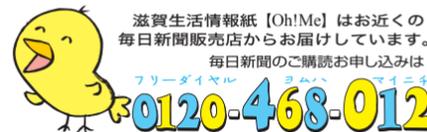
と、親子タケノコ掘り大会を毎年開催し、市民や親子の交流の場となっている。今年5月には、白鳥川で3回目の鯉のぼりを上げて大盛況。河川敷で羊を飼い、雑草を食べさせて河川敷を美しくする事業も進めている。

「自分のことが自分でできる健康な高齢者になることです。健康寿命を伸ばす取り組みとして、いかに楽しくボランティア活動ができるかを考えています。皆さんも最初の一步を踏み出してみてください」(取材・録山)

詳しくは [www.gaido.jp/suteki](http://www.gaido.jp/suteki)

### 近江八幡 おやじ連

●近江八幡市土田町1313  
●0748-31-2677



滋賀生活情報紙【Oh!Me】はお近くの毎日新聞販売店からお届けしています。毎日新聞のご購読申し込みは

フリーダイヤル **0120-468-012**

44名様まで対応 法事や会合に最適

残暑お見舞い 申し上げます 鰻を食べると元気に…

超極上鰻まむし	5,184円
特上鰻まむし	3,672円
特鰻まむし	2,916円
上鰻まむし	2,592円
超極上きんし重	5,184円
極上きんし重	4,320円
特上きんし重	3,672円
特きんし重	2,916円
上きんし重	2,592円
きんし重	2,376円

※表示料金には全て消費税8%が含まれています  
※本店のみサービス料10%別途申し受けます  
※上記メニュー全てお吸物・お漬物付

登録商標 きんし井 お吸物・お漬物付

テイクアウトできる様になりました。

近江高島産 謹製直売

## 活鮎塩焼

6尾入 3,888円(税込)

ご贈答ご注文承ります。

近江高島 鮎池元 吉本

〒520-1511 滋賀県高島市新旭町藁園1588  
tel 0740-25-5370 fax 0120-14-3582

クール便にて全国発送承ります (送料別途)

日本へのうなぎ 逢坂山かねよ

本店 tel077(524)2222 (代) <木曜定休>  
レストラン部 tel 077(522)6151 <火曜定休>  
※他 月1回不定休有(ご来店の際は一度ご確認ください)  
マンションへの出前も対応させて頂ける様になりました。是非ご利用ください。

QRコード

http://kaneyo.in