

やなせがわ

柳瀬川町内会 広報部

この一年を振り返って

柳瀬川町内会
会長 田村 友一

おかげさまで、この一年も町内会としては無事に過ごすことができました。例年の秋の親睦旅行を3月に延期したほかは、町内行事もほぼ予定どおり実施できました。台風の季節になると毎年心配させられる大排水の氾濫も今年はなく、また、10月から12月上旬にかけては例年になく暖かさで、実に過ごしやすい日々が続きました。

もともと、私たちの生活に直接かわる日本の経済はいぜんとして冷え切ったままです。さらに追い撃ちをかけるように大企業や金融機関の経営が破綻し、不安な暗い影を引きずったままで一年が過ぎ去ろうとしています。

こんな中で、明るいニュースといえば、サッカーのワールド杯出場決定でしょう。苦戦に苦戦を重ねた末の勝利は、来年に続く楽しみを私たちに与えてくれました。

さて町内会でもスポーツの話題に

は明るいものがありました。去る10月10日の市民体育祭は好天に恵まれ、参加人数85人と近年にない盛大さでした。競技の方も役員の努力によって、久しぶりに全種目出場を果たしました。総合順位は20位（36町内会中）で、小規模の我が町内としてはなかなかの好成績でした。



この日、印象深かった二つの話題を紹介しましょう。その一つは小学生リレーです。残念ながら最下位につけていた我がチームの第三走者は5班の山村（兄）君。テントからの声援に気をよくしたらしく、コースから大きくはずれ、わざわざ応援席にかけよって手を振ると再び完璧なピリに復帰。このパフォーマンスは応援席の爆笑を誘い、大いに沸かせ

てくれました。その余裕と大物ぶりには、将来の体育祭のスターの座決定の感がありました。

もう一つは尻（けつ）圧測定という種目。風船を持って駆けだし、途中の椅子のところでお尻で風船を割る競技ですが、小学生や男どもはなかなか割れず、競技委員に手伝ってもらう人もありました。これに比べると、奥様方の場合は椅子に座ると同時にパンク。その尻（けつ）圧ぶりはすさまじい限りです。この重圧に日夜耐えている世の亭主族はたまったものではないでしょう。一発で割って一位になった奥様が当町内にもいましたが、そのご主人には心からご同情申し上げます。

この日の夕方の「ご苦労さん会」も大いに盛り上がり、実になごやかな一日でした。

近頃のニュースでは、となりの家で事件があっても数日間わからないようなことをよく見聞きします。地域の連帯感が薄くなっている証拠ではないでしょうか。年に何回もない町内会の行事にはできるだけ参加して、お互いに親睦を深めたいものです。

来る平成10年、長野オリンピックも早々に開幕します。来年がどうか明るく良い年でありますように。

小さな仲間 増えています

母子保健推進委員
奥村 エイ子

私たち、地域の母子保健推進委員は、妊婦さんや乳幼児を持つお母さん方と市の保健センターの保健婦さんのパイプ役が仕事です。

この町内では一時期、子どもの人数が減っていました。しかし最近住むようになった方々に子どもさんがいて、幼児が増えてきています。また、9班（リバージュ志木）にも若い世代が引っ越していらっしゃって、初めてとか二人目とかの赤ちゃんを出産しています。

市民体育祭で、ここ何年かは小学生リレーを欠場せざるを得ませんでした。今年久しぶりに参加できました。もともと、高学年がたりず低学年でそろえ、それでも不足して小さなお孫さんにまで出場してもらいました。しかし、あと何年かすれば、さらに明るい見通しがあると思います。

遊び場もあまりなく、交通量も増えていますが、子どもたちには健全に育ってほしいと願っています。



町内清掃しました

ご協力ありがとうございました

去る12月21日（日）、町内の自主清掃を行いました。ご参加いただいた方は、子どもさん15人を含め51名でした。毎回、少しずつご参加いただく方が増えてきて、心強いかぎりです。

当日は朝9時に集まり、幾組かに分かれて目立つゴミを拾いました。ポイ捨ての空き缶や吸殻が多かったのは残念なことです。いつもきれいな町内にしておくことが一番の対策でしょう。

来年も数回の清掃を予定しています。1時間程度のものですから、はじめての方も遠慮なさらずご参加くださるようお願いいたします。

この日は同時に資源ゴミの回収も行いました。皆さんのご協力ありがとうございました。



町内会の行事予定

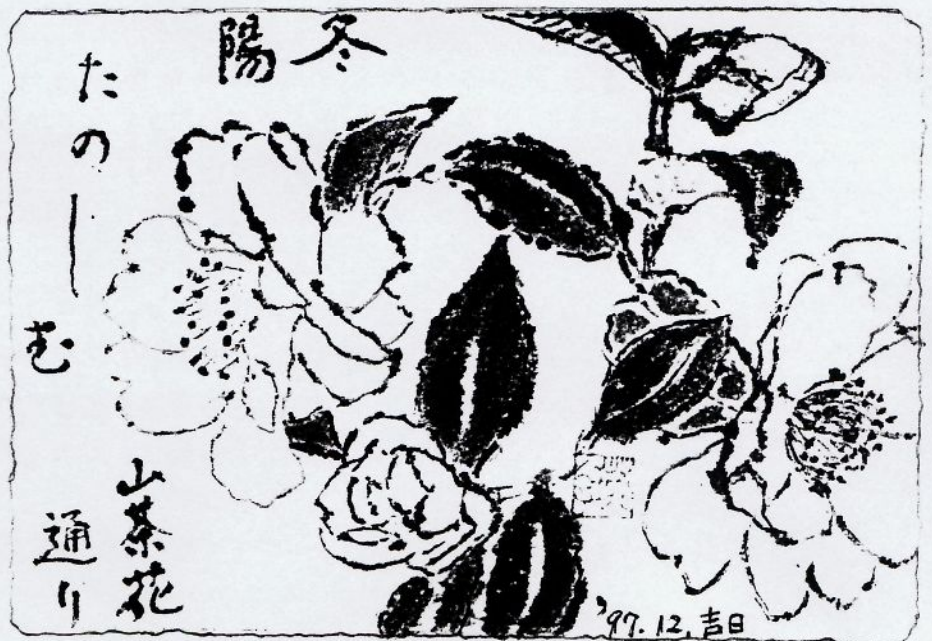
来年3月までの予定は次のとおりです。

- | | |
|------|------------------------|
| 2月上旬 | 新年会 |
| 3月上旬 | 第4回 役員会 |
| 3月 | 町内会親睦旅行
(日程・場所など未定) |
| 3月 | 資源回収 |



町内会への新規加入

このたび、5班に鈴木さんが引っ越ししていらっしゃいました。よろしくお願いいたします。



<絵手紙> 7班・奥村エイ子さんの作品です

お料理コーナー

少し目先の変った料理を、2班の小林さんに教えていただきました。

たこのマスタードあえ

たこ -----150g
 溶き辛子小 -----大匙1
 酢 -----大匙1
 醤油 -----大匙 1.5
 さとう -----少々
 胡麻油 -----大匙 $\frac{1}{4}$
 大根 -----100g
 クレソン -----1束
 $\frac{1}{2}$ 〜

- ① 茹でタコは4~5mm厚さに斜め切りにする。
- ② 大根は薄い半月か銀杏切りにする。
- ③ クレソンは葉先きと軸に分ける。
- ④ 器にタコと野菜を盛り、タレをかける。



南瓜だんご

南瓜 -----150g
 白玉粉 -----150g
 牛乳 -----少々
 きなこ -----
 さとう

- ① 南瓜は皮をむき、電子レンジで加熱する。ボウルにとり、よくすりつぶす。
- ② ①のボウルに白玉粉を入れ、よく混ぜ合わせる。牛乳を加えて耳たぶくらいの硬さにまとめる。
- ③ 好みの大きさに平らに丸め、沸騰湯で茹でる。浮き上ってから1分くらい茹でて水にとる。
- ④ きな粉に砂糖を加える。
- ⑤ 団子の水気をとり、器に盛り、きなこをかける。
 ※ 団子は電子レンジでも作れる。

韓国風たまご焼き (5人分)

卵 -----6個
 キムチ -----100g
 細ねぎ ----- $\frac{1}{2}$ 束
 人参 -----小1本
 片栗粉 -----大匙1
 醤油 -----大匙1
 酢 -----大匙1
 コチュジャン -----小匙1
 (又は豆板醤)
 胡麻油 -----大匙1

- ① キムチは洗わずに5cm長さに切る。
- ② 人参はせん切りにして、電子レンジで加熱する。
- ③ 細ねぎは小口切り。①②③をボウルにとり、片栗粉をまぶしておく。
- ④ 卵は割りほぐす。
- ⑤ フライパンを熱し、胡麻油をひき、卵の $\frac{1}{2}$ 量を流し入れ手早く③の野菜を広げてのせ、残りの卵を流し入れる。弱火で5分間ほど焼き、更に裏返して卵が固まるまで3~5分間焼く。
- ⑥ 食べやすく切り分て器に盛り、たれを添える。

※大きめの卵焼き器を使用すると形よく出来る