

にっこり ひろば

栄二丁目自治会 広報誌 第3号
自治会長 大月孝彦

お祭り特集号

♡まつり楽しめましたか(*^▽^*)♡♡

用意したチケット足りなくて追加しました



機掘店メニュー

この他にもいろいろ準備
今年の祭りは、お金を頂くこと
になりました。とは言え、原価
程度です。かしまし元娘6人以外
の方達も頑張りました。
買物から下ごしらえ、当日の
調理から販売まで…大変って
言えば大変ですが、ポジティブ
に楽しみながら即戦力

ひまわりサロンの方々のお気持ちは寛容です、そしてそのパ
ワーは頼もしいです。

ご一緒しているお仲間には、花づくりに始まり、お菓子作りにと
本当に助けられました。そして、この時とばかり気持良く助っ人
に参加して下さいました高橋さん、焼きそばの野菜切り、調理、バック
詰め、売り子、後片付けにと皆で手分けし手伝って下さった石野
さん、佐藤さん、トン汁を作って下さった濱野さん 何が欠けても
上手いかないのがホントです工賃を考えれば赤字です。

会場の設営や草取りにて実行委員の皆様方の、縁の下の力
持ち同様ボランティアで素敵な祭りとなりましたこと、m()m
ありがとうございました。(ラグニャン)



手作り感いっぱい

ふれあい秋祭り

祭礼委員長 小西

祭礼も四年目
を迎え、回を重ねることに盛大
なる催しへと発
展してきました。
これも会長はじ
め多くの会員の
皆様の御尽力プ
ログラムの充実に
よることと感謝
申し上げます。

また、今回は前
年にも増してサロンの御婦人方のプロ級の作
品には感動いたしました。
男性方の活動も会場の設定、設営、撤収等
や様々な雑用、又、焼きそば等々プロ級の腕
前で多くのお客様を呼ぶ原動力となつて居
ります。今回も暑い中ご苦勞様でした。男
女共々年を重ねて(ふれあい)というテーマ

の基に各種イベントへの積極的に参
加する事が、健康長寿の秘訣の様
です。
当地栄二丁目自治会、昭和14年
頃発足した様です。以来祭りに関
する歴史的資料は皆無で、当時
子供も多く顔に化粧をして手作り
タルみこしを担ぎ、棒の確保に屋こ
はんも抜きで担ぎ棒を維持した思
い出があります。今回、子どもみこ
しは女の子の担ぎ手が9割方、可
愛い女みこしでした。時代を感じま
す、以来40〜50年のブランクを平
成26年に復活、再開した皆様の熱
意に敬意を表します。

ふれあい祭礼を後世に伝えて行く
努力が必要かと存じます。
今回も素晴らしい充実した祭礼
でした、ありがとうございました。

高齢化の波にまけない 支え合う街づくりをめざして

10月8日(日)爽やか
な秋晴れの一日。
少ない世帯数の当自
治会ですが、自治会主
催の秋祭りに総勢200余
名の方が参加してくだ
さり大盛況に終えるこ
とが出来ました。

この日を迎えるのに大変なことも
山ほどありますが、みんなの笑顔に
接することが出来るのは悪いものじ
やないです。残念なのは、前日の天気
が悪く、幼稚園児の運動会が日曜日
に順延され、参加希望をされていた
ご家族には、申し訳なかつたです。
最後になりましたが手作り感いっ
ぱいの「ふれあい秋祭り」、沢山の御
寄附とご支援を頂きました。ありが
とございます。また、神輿の準備に
始まり、機掘店の準備、会場の草取
りにと皆さんの総力の下、祭りを無
事終えることが出来ましたこと改め
て御礼申し上げます。

予想以上の参加者に受付の大きさが想像できます m()m
お疲れ様でした。人が集まると言うことはパワーが集まることだと感じ
ます。現に皆さんの頑張りが若い方々のパワーを引き出し、町内が
活性化されていると感じます。
又、市長も様子を見に来て下さいました。応援隊(有志)の市職員の方達を見て驚かれたのではないのでしょうか。近隣の自治会の方々も
隣付き合いをありがとうございます感謝致します。(編集/大月)

手作り・エピソードのアラカルト

チュロス
本日は星型の棒状にできればグッド。子ども
達が喜ぶよね〜でも★型にするには
もう少し生地を硬くしないとダメかも！そうする
と絞り袋から抜け出せない、口当たりは絶対私達の
作った方が美味しいよと言うわけで ★型にはならなかつたけれど、色々な棒状のチュロスができました好評！

プリン
プリン好評なのですが、なかなか焼き時間
難しい〜でも、実はいい加減です。
60個分のカラメルソースを作ったのは良かった
のですが、鍋が小さかった為、あぶく状になった
とき、鍋からあふれ出てガスコンロの付近がアメ
状に覆われてしまった(涙)さあ大変！これを
どうやって綺麗にするか 悪戦苦闘！
カチカチに固まってしまった餡、高压洗浄機でな
んとかんたものもの真夜中の仕事となりました。

芋もち
北海道の名物「芋餅」初めて作ってみました。
レシピは簡単でも、蒸かしたての熱々ジャガイモ
皮をむき、つぶしてこねる。初めての
調理は面白いけど、焼くよりも、油で揚げた方が
表面がかりかりして美味しかったです。チュロスの
残り油で、少し揚げってみました。(レシピ載せませ)

焼きそば
バック詰めで売るのは良いですねキャベツ
が少ないと言われましたが、野菜はたっぷり
入れました。たまたま少なかったかな??
人参加り硬く、火が通るまでに小さくなったか
も、野菜たくさん(?)で薄味になりました。

パンケーキ
二段重ねは見た目も
手作り感パッチリ(*^▽^*)
チョコとケーキシロップが
かかってちょっぴりハニー

ゆべし
プロ級じゃなくて実はプロ
です〜なんちゃって
仕事にしています
参加できて良かったです

蒸しパン
多量に作るの大変！
出来上がりが いまいち
でしたm()m これでも、
お出しする迄に何回も
チャレンジしたのです。分量によってこね方とかも
変わるのかなあ〜 加減が難しかったです。

ゼリー
可愛かったでしょ☆☆
会長の手作りです〜す。
手順が良いですよ。
町内のお父様方も是非
作ってみてください

祭礼収支詳細は別紙にての報告となります