

お花見 そば打ち 〈収支報告〉



H31年4月6日(土)実施

収入の部

(会費)36,000円 +(寄付)5,000円 =(総計)41,000円

お心遣い頂きましたm(_)_m

寸志… 関
惣菜… 小笠原・小澤 (4組)・神谷
ビール… 沼倉・町田・椎野・山内
日本酒… 小西・大月・神谷 (小豆)
菓子… 水口 米… 大月・山内
赤飯/小澤(9組)・ちらし寿司/大月

ありがとう
ございました

支出の部

(敬称略/記入漏れ発生時陳謝 致します)

摘要	金額	購入先
そば粉一式	6,620	Web(山内)
紙コップ、皿、パック等	1,886	パッケージプラザ
おでん・おでん容器	13,432	いなげや
ビール・ジュース等	8,070	ヤオコー
惣菜材料・ガスボンベ等	10,067	ヤオコー
支出総額	39,875	*残金¥1,125は 暑氣払い交流会へ 繰り越しとします。
残金	1,125	
合計	41,000	

(収入)41,000 - (支出)39,875 = (残金)1,125 円

平成最後の年度がスタート、やがて令和へと、組役員は交代制となりますが、役員は前年度の方々が引き続き、引き受けて下さいました。とは言え、気持は心機転、青空に映えた桜のように清々しいスタートが切れたようです。前年度の役員の方、ありがとうございました。お役が終わったら自治会は…と疎遠にならないで下さい。

さて、空模様と開花に気をもみましたお花見・見頃の花の下、暖かい日差しを浴びて賑やかな交流会となりました。暖かいを通り過ぎて暑さを感じた一日、機転を利かせた会場準備の方々、急遽アートを張る等の



平成最後の お花見



準備に準備を重ねた
そば打ち体験会



会
長
大
月



お疲れ様でした、
これからも宜しく
お願い致します。

手慣れた仕事ぶりに、チームワークの強さを感じます。おそろく他の自治会に負けない団結力があろと思われまます。

40名以上の参加がありました。お集まり頂けるからと実行する側も頑張れます。ご参加下さった皆様方に感謝いたします。

当日は、集会所の草取り清掃日と重なり、番狂わせの面もあり、除草に始まり朝早くから一日仕事となった方、お疲れ様でした。

「そばを食べるならかき揚げでしょう。」との声に、少しですが、花見席で揚げたての天ぷらと、鳥の唐揚げやウィンナー、持ち寄ったお手製のお惣菜と漬物、テーブルの上も花ざかり。お赤飯とちらし寿司もありました。

準備委員は、少ない予算で、「まんぷく」になれることを願って、腕を振りました。もちろん、材料は購入しましたがサラダも手作りです。持ち寄った食べ物に、温かみを感じ大勢で食べる味には、賑わいと言うおまけつきで笑顔につつまれ気が和むこと間違いなしでした。お家の近くで味わえる交流会です。気後れしている方もいるかと思われまますが、そんな時こそお声かけ下さい。背中を押しに行きます。「みんな仲間でいいです」住みやすい街づくりめざしましょう。

「みちのくふだんぎ」紹介

10組 大澤秀章 様より



「ふだん記」とは、戦後八王子市の橋本義夫という方が個人で発行出版し無料で配布した小冊子。昭和35年に創刊、その後、北海道から九州まで全国的に広まり現在に至る。

ハガキで「見本をください」と申し込み、送ってくれるとのこと。(この誌の目的は、交換日記のような意味合いをもっていると思われます。)誌に書かれた文友の文を見てハガキで

「こんにはハガキ」というものを出すことです。感想文です、貰った人は返事を書きます。そうしたやりとりの中、毎日郵便の来るのが楽しみです。」と 大澤氏より「みちのくふだんぎ」のご紹介を頂きました。

素敵ですね、文字離れた昨今、この誌は心のゆとりが感じられます。個人の歩みや歴史が記されていました。ご興味のある方は見本請求をしてみるのも良いかと思われます。

但し、「見本は無料でも 原稿投稿には、3枚で3千円かかります」とのことです。

見本請求先 〒191-0024
日野市万願寺 2-34-1-306
新井 妙子 様方

自転車安全教室

令和元年5月11日(土)
午後1時30分～

東大和市立第二中学校校
(雨天時体育館で実施)



思わぬ事故が!

「スタントマンによる交通事故再現」を見よう

「恐怖を直視することで交通事故の衝撃や怖さを実感してもらう」が狙いで、交通ルールの必要性を受講者に 考えてもらうこと疑似体験とはいかないが、自分の身に置き換えてみるのも一手かも…です。

自転車のルール・マナーの確認

大人も子どもも知って欲しい安全な乗り方

東大和市
「交通安全対策係り」より

事前申込み
不要

春になるとワクワクするのはなぜ? 何かいいことがあるような期待感がみなぎってくる不思議な力・春
平成から令和へと大きな春が…さてどんな人生があるのでしょうか。老若男女問わず、新しい風が吹きます。感じるのは人様々、TV番組の「チコちゃんに叱られる」で、「時間(一日、一年)の過ぎるのが早く感じるのは、ワクワクすることが少なくなるから」とのこと、貴方は如何ですか? にっこり編集一同。【編集責任/大月恵美子】

お詫び
発行回数
3月25日号
誤
No.17
↓
正
No.18
m(_)_m

そば 望望の「初めての蕎麦打ち」さてどうだったでしょうか(*'▽')
ご指導頂いた山内副会長と大月会長の声を・・・

そば打ちに必要な道具は次の通り。この日の為に念願のそば包丁を新調!! 道具は揃ったが腕の方(修行)の練習が足りなかった(反省)。

そば粉の産地は北海道、山形、茨城、信州とあるがどれが良いかが分からない。直前に二回ほど練習をしました。練習の時は北海道産、結構うまかった。この時は、打った側から茹でたので当たり前かもしれない。本番は信州産を使用しました。

そば粉3kg。強力粉750g? を素人が、少人数で短時間に打つことが、非常に難しかった。それでも、回数を追うことに

スピードが出てきた。麺棒を使って最終的に四角い形にする角出しは難しく、時間が掛ると乾燥するので迅速さが要求される。そば打ちの作業は大きく「こね」「延す」「切る」の三段階に分けられるが、実際やってみて一番難しかったのは、切る作業。太かったり、細かったりと、一定に切ることが難しい。

いよいよ食の準備…茹でましょう。当日本番、実は茹で方を間違えた感あり(目配り足りず反省)。たつぶりの湯で茹でるのが原則とされるが、寸胴のような深い鍋を使うのが難しい。浅い鍋で少量ずつをたつぶりの湯で茹でる方が美味しい。寸胴の中にドーンと麺を入れてしまったのか、茹で上がりの時間が儘ならなかった。

そばを茹でる時は、柄のついた大きな揚げざるが必需品のようです。無我夢中の一日、どうにも次の日は足腰が痛かった。

(山内・大月)



そば打ちのまねごとを始めたのは今から20年ほど前でした。道具と言えばこね鉢ステンレス製の切れないそば包丁、のし棒は机の上で始めました。最初のうちはそばが繋がらず短く切れてしまい、お玉ですくわれないと盛り付けできません…これを家族に「お玉そば」と言われ冷やかされました。繋ぎとして山羊を摺って入れたり工夫しましたが、その結果…そばでなく、そばがきとして美味しく戴きました。そば打ちは楽しい、そばを食べる事はもっと楽しい。そのうち皆で美味しいそばを食べに行きませんか。

ラグ主
パンビ主

道具一式、素晴らしい物を知人から譲り受けた。とは言え、今回の実施まで経験ゼロ。とりあえず匠に弟子入り2日間、当日の、手つきは我ながら…まずは日頃の包丁使いの賜かな! 「男子 厨房に入らず」の時代に育ちましたが、定年後は ままあ〜かなと自負しております。たまにはやりましょう 男の料理づくり.. お勧めします。