



「子ども達に人気のポップコーンと練菓子風景」

★ 焼きそば奮闘記 ★

竈(かまど)を3基設置、焼きそばは2か所の鉄板を使い、それぞれ4回(計8回)96玉を焼いた。
1回に作る量、「まるちゃん」を12玉(3玉×4袋)具の野菜などは、事前に8回分に切り分けてかれている。



焼きそばを作るメンバー、4人がそばを焼き、数人で麺の下ごしらえをする。ソースも袋からとり出し1回分の分量にと準備する。段取りと、焼く作業を分業したことにより短時間で出来上がったように思える。
昨年は「薄味だった」と言われたこともあって留意して調理しました。皆さん、グッドアイデアとアドバイスありがとう。
早めの作り始めと、チームワークのとれた頼もしさでテキパキ焼き上げ、女性陣によるバック詰め。参加される方に待たせることなくお渡しできるようにとの計らいです。
賑わいのうちに無事終了でした。

(焼きそばリーダー 山内)

ヨーヨー作り、輪ゴム、水入れの作業結構難しいです。それでも事前に準備できたので当日は、プール作りだけということでスムーズに行えました。
天候が悪く客数が少なかったこともあって、邪悪になることは無かったと思いますが「人手も足りない」「ヨーヨーが作れない」「輪投げのスペースも十分になくて、子ども達も泥で汚れていました。場所の確保が不十分ならばヨーヨーはやめませんか?」「子供達が成長しお祭りに参加しなくなると、負担だけが残ることになるのでは...」「自治会に入っている方も参加されていない世帯もあると思います。各々、無理のない範囲でイベントに参加できたらと思っています」
などのお声、頂きました。

また、南街交番付近での雨水による道路冠水は、今迄で一番!と、付近に居住されている方が話されておりました。
そんな中、祭りをやっていたのがか、心なななされていたのが

今回、初登場の焼き団子も炭火で焼きました。醤油の香ばしい



《ワッショイ! ワッショイ! 町内を練り歩く》
「神輿を担いだらおやつが買えたよ~」(・v・*)

香りが食欲をそそります。去年と同様、手作りのお菓子、ポップコーン、フランクフルト、練菓子、子ども達のゲームもあり、狭い場所での模擬店でした。
お天気はやはり雨で、大変です。雨と雨は言え、会場に来て頂いた方、本当にありがとうございました。雨の為、中止と思われた方もいたと思われま。少し残念ですが、例年に比べて少ない参加でした。
御寄付下さった方、ご協力頂いた方、無事開催できましたことと感謝いたします。
43世帯(77世帯中)80名の方の参加がありました。
お蔭をもちまして本会計からの補填無しで祭礼行事が滞りなく終了されましたことをご報告いたします。
(自治会長/大月)

いも餅も炭焼きに!

祭礼委員長(小西さん)でした。台風の影響は無論のこと、天気予報とのにらめっこでギリギリまで待つての買い物。それぞれの準備も終えた事で、やりましようの声で決行。曇天下、去年より早めに準備スタート。
雨対策に TENT を張り、手際よい商品作りと、時間の合間を見て、神輿を担いで練り歩く。

いも餅も炭焼きに!

＜パートII＞

キャッシュレス化によって生まれる新しいライフスタイル

キャッシュレス、紙幣・硬貨といった現金を使わずに支払い・受け取りを行う決済方法のこと。
例えば、小銭を持ち歩く必要はなくなり、会計の度にお金を取り出すといった時間が短縮できます。
クレジットカード(信用販売)は、現金に代わる決済手段の一つで、「後払いで商品・サービスの購入ができるカード」と定義でき、代金が前払いの「プリペイドカード」、即時決済の「デビットカード」があります。「戦争を知らずに生まれて育った〜♪」の歌のような団ばかりになる時も遠くないだろう。
団塊の世代と言われた人達が、歯を食いしばり日本を再建し、文明の利器に生活をエンジョイしてきたにも拘らず、IC化による更なる発展に「マゴゴゴころか、諦めの境地と、自分の知る世界の中でゆったりとした気持ちでいたいと願っているのは私だけ?」
貨幣通貨が、ライフスタイルを変えたように、パソコンやスマホに乗り遅れた世代がいなくなる頃は、キャッシュレス決済が当たり前になっているのかも知れません。今後のライフスタイルは想像を超えて大きく変貌すると思われます。
ETCカード、車に乗られる方ならばお分かりでしょう。有料道路を利用する時、通過ごとに現金清算する人は大幅に減りました。ETCカードがあれば支払いに時間を要することも無く、渋滞を引き起こす要因も緩和されていることを。
ラグニャン

小さな町の大きなイベント祭りが終わり、今年も余すところ2か月となりました。アビールが足りないのでは?“にっこり”に大きく、内容や場所を掲載すれば〜のお声頂きました。一人でも多くの方にお集まり頂けるよう頑張ります。
編集責任/大月恵美子

味噌ダレ

味噌ダレも好評でした。市販のバック入りだったのでつけやすかったです。
「いも餅の味噌ダレ、美味しい。もっとつけて。」と2度目のご注文やっぱり分かんですね。このタレ こだわりのタレです♥ 秋父まで買いに行きました~

お天気には恵まれませんでしたけど人の繋りの大切さを感じる一日でした。反省点は、意思の疎通が少し欠けていて雰囲気少し悪く感じたかな?でも、意思の疎通ができていたからこそこれだけの行事が出来るのでしょうか。来年は事がスムーズに進めることを願っています。

ご意見おはさんより

- 焼きそばバック詰めはカラー輪ゴムだったので異物混入はなさそう
- サーターアングギー 適度な大きさで食べやすかった
- 子ども用の飲み物が少なかったように感じた
- アルファ化米(防災米)多くの人に認知されるといいですね
- 炊き込みのおにぎり 美味しかった
- お団子 焼き立てで香ばしかった
- パウンドケーキ 味の表記があった方が良かったです 甘さも程よく美味しかったです
- 子ども達に作らせてみては.. おにぎり
- ゲーム景品って商品の引換券でも構わないのでは~

いも餅は好評だったと思います。前の日に冷凍にしなかったのが(昨年は事前に作り、冷凍保存カチカチ。)揚げやすかった。
フランクフルトは、当日雨が手伝ったのか、売れ行きがまいちだった。室内のせいもあるのだろう..
焼きそばが焼き終わったあと、外の火で、まず団子を炭火焼に。次いで、フランクも外で焼いたら どんどん売れました。
パンビ

会場が狭いということもあって、フランクフルトは室内で焼いているのですが、来年は外で焼いた方がよいのでは(・v・*)
団子といも餅の2度焼き、どちらも醤油タレで炭火焼き、香ばしい匂いで うまそ〜じゃなくて、美味しかったです。
雨の為、売り場の助っ人が少ないみたいで大変だったと思った。テントを張ったのですが、食べるものを濡らすわけにもいかず担当の方 お疲れ様でした。

いも餅の簡単レシピ

- ① じゃが芋をレンジで加熱し、皮をむく。熱いうちにじゃが芋をつぶす。粗熱が取れたらかたくり粉を入れ、なめらかになるまで良く混ぜる。
※蒸かしても OK
- ② 10個に分け丸める。フライパンに油を引ききつね色になるまでこんがり焼く。バターで焼くもよし 油で揚げても良い
- ③ お好きなタレを絡めて召し上がれ
・味噌ダレ
・醤油 (甘草どちらでも)
・しょうす (醤油とソースを混ぜたもの)