

猿沢地区振興会だより

発行元
〒029-0431
大東町猿沢字板倉57-1
(猿沢市民センター内)
猿沢地区振興会

「講師 見てきたように 嘘をいう」
ちふくていきんめ

地伏亭金目 講演会開催

8月21日(日)ふれあい交流館「なに〜か・あ〜る」において、「地産地消講師“地伏亭金目さんによる講演会を開催しました。」

この講演会は金目さんがふれあい交流館のオープンに足を運んでくださり、「ここで講演をやってみたい」というお話から「なに〜か・あ〜る」での初講演が実現しました。

今回の開催にあたり、金目さんは猿沢にまつわる「義経北行伝説」を書き下ろし初披露してくださいました。



会場には、開始前から講演を楽しみにしていた方々が地区内外から来場され、講釈台をパパン！と打つ音と小気味よいテンポのお話しに会場は笑いと感動に包まれていました。
古民家の雰囲気と義経歴史物語に時空を超えた講演を楽しみました。



地域づくり 講演会



振興会では猿沢市民センターと共催でふれあい交流館「なに〜か・あ〜る」を会場に地域づくり講演会を開催します。

日時：9月25日(日)
10:00~11:30
会場：ふれあい交流館
「なに〜か・あ〜る」

講師は大原在住の大森一夫さん。大森さんは栃木県出身で、高校卒業後、国立東京藝術大学音楽部に入学。卒業後、チェコの名門プラハ音楽院に留学。のちに仙台フィルハーモニー管弦楽団のチューバ奏者として活躍。しかし不測の事態によりプロ奏者としての道が閉ざされます。さらに東日本大震災では宮城県で被災。大森さんは愛妻千代美さんと移住を決意しますが、待っていたのは空き家の現実でした。

入場は無料です。皆さんぜひ会場でご聴講ください。
詳細については別添チラシをご覧ください。

農協ふれあい店ATM 9月30日で営業終了

猿沢農協ふれあい店は長年に渡り、猿沢地区中枢の金融機関、またコミュニティの場として多くの皆様に利用されてきました。しかし、農協の組合合併などによりその業務は縮小され、窓口業務を終了しATMのみが稼働していましたが、この度令和4年9月30日午後3時をもって、利用者の減少などを理由にすべての営業を終了することとなりました。

今回のATMの再編に伴い一関市内では9店舗(奥玉、黄海、大籠、猿沢、津谷川、一関、真滝、萩荘、長島)のATMが営業を終了することとなりますが、その代替えとして10月から移動店舗車を運行し、利用者の利便性を維持していくということです。

移動店舗車の運行日程や場所、取り扱いの内容などの詳細については、決まり次第改めてお知らせいたします。



9月1日に開催可否を決定
〜猿沢秋祭り運営委員会〜

例年10月の第3日曜日、猿沢神社の例大祭に合わせ開催している猿沢秋祭りですが、昨年、一昨年はコロナウイルス感染拡大により開催を中止しておりました。

今年度の秋祭りについては、7月8日に開催した第2回理事会において秋祭り運営委員会で協議し決定するとしており、については第一回運営委員会を、9月1日(木)午後7時より当センターにて開催することといたしました。

運営委員の皆様には案内はがきを郵送しておりますので出席をお願いいたします。

〓各種団体からのお知らせ〓

【猿沢体育協会】

9月に開催を予定しておりました地区民運動会は昨今の新型コロナウイルス感染症の拡大の状況から、今年度も中止することといたしました。
誠に残念ですが、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

振興会 ホームページ
リニューアル☆

振興会のホームページに「なに〜か・あ〜る」の紹介ページを追加しました。ふれあい交流館完成までの様子やイベントの情報をどなたでも気軽に確認できるようになりました。

また、室蓬カレッジやウォーキング教室などの市民センター事業も記事や写真で紹介しておりますのでぜひご覧ください。

8月の月上旬に、暑い日が続いていたため猿沢八景のひとつでもある、湯王の滝の見学に行きました。その際に撮影した動画も載せていますので、見て涼んでいただけたら嬉しいです。

ホームページ URL <http://www.sarusawa-yo.jp/>

児童クラブで夏を楽しみました!



にこにこ児童クラブでミニ夏祭りを開催しました。ヨーヨーすくいやスーパーボールすくい、水鉄砲で射的を行いました。また、別日には、スイカ割りや摺沢水晶あんどん祭りの作品作りも行いました。今年の夏は雨の日が多く、じめじめとした暑い日が続きましたが、楽しんでいる様子が見られました。

慎重にスーパーボールすくいに挑戦している子どもたち

＝猿沢食改＝ 8月のおすすめレシピ☆
チキンと夏野菜のスープカレー

1品でたんぱく質も野菜も栄養バランス良く摂れます!
スパイシーな香りが食欲をそそります♪



エネルギー 180kcal 塩分 1.5g

【作り方】

- 1 鶏肉は一口大に切ってボウルに入れ、マヨネーズを加えもみ込む。
- 2 なすはくし切り、パプリカは1cm幅の細切り、オクラは2〜3等分の斜め切りにする。
- 3 鍋に1の鶏肉を皮目を下にして並べ、フタをして弱めの中火で焼き色がつくまで焼き、裏返す。火が通ったらいったん取り出す。
- 4 鍋になす、オクラを入れ、焼き色がつく程度まで炒めたら、鶏肉を戻し入れ、パプリカを加えて、カレー粉を全体に絡ませる。
- 5 水を加えて煮立たせ、Aの調味料を加える。

材 料 (4人分)

- 鶏もも肉・・・240g
- マヨネーズ・・・大さじ1
- なす・・・・・・・・1本(100g)
- 赤パプリカ・・・1/2個(75g)
- オクラ・・・・・・6本
- カレー粉・・・小さじ2
- 水・・・・・・・・・・600ml
- A おろししょうが・・・小さじ1/2
- おろしにんにく・・・小さじ1/2
- しょうゆ・・・・・・小さじ2
- みりん・・・・・・小さじ2
- コンソメ顆粒・・・・大さじ1

※おろししょうが、にんにくはチューブ入りも可

今後の行事予定

8/27〜9/27

- ・9月1日(木) 19時〜(改セ)
 - ・第1回猿沢秋祭り運営委員会
 - ・9月25日(日) 10時〜(なに〜か・あ〜る)
 - ・地域づくり講演会
- ◆ふれあい交流館「なに〜か・あ〜る」の催しについては別紙チラシをご覧ください。