

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

第2回理事会 開催

7月25日(火)、第2回理事会を開催しました。

主な協議事項と話し合われた内容は次の通りです。

①「農」を考える〜地域づくり講演会の開催及び視察研修について〜

・8月24日(木)8時45分から、渡辺採種場 瀬峰研究農場(宮城県栗原市)と一関市南部農業技術開発センター(花泉町金沢)の視察研修を行うこととした。

②令和5年度の秋祭りの開催について

・コロナウイルスが第5類に移行したことから、今年度は開催することとし、詳しい内容については8月22日(火)に開催する秋祭り実行委員会にて決定することとした。

③農協ふれあい店活用委員会について

・7月4日(火)に第1回活用委員会を開催し、今後の活用方法について案を募集したところ、集会所としての利用の場合、課題が多いた

め、現状通り倉庫としての使用が最善ではないかという回答が多く、当面は現状維持とする。

④記録保存事業企画委員会について

・猿沢の歴史を語り継ぐことが困難になっているため、資料等のデジタル化、映像化を進める。令和5年度から令和7年度の期間に、猿沢に関する資料を収集し、委員会を立ち上げた後、資料の分類、整理を行うこととする。

以上①から④についての案件が承認されました。

集落存続のために必要なこと

地域づくり講演会開催

7月30日(日)、猿沢地区が抱えている地域農業のさまざまな課題への対応を考える機会として、振興会、市民センター共催で地域づくり講演会を開催しました。講師には農業ジャーナリストで明治大学客員教授の榊田みどり氏をお招きし、「集落存続のために必要なこと〜その農地、誰が担う?」



「集落存続のために必要なこと〜その農地、誰が担う?」

「今後の話し合いへの情報提供として〜」と題し、ご講演いただきました。

榊田さんは全国各地のみならず、海外農村を取

材や講演で歩いた経験を踏まえ、国の動きや先進地の取り組みなどを事例に取り上げながら、「景観維持のための草刈りや雪下ろし、鳥獣害対策など、まずは農家と非農家が職種を超えて一緒に土俵に上げられるテーマで話し合い、そこから地域づくりについて話し合うのがいいのではないか」

「耕せない農家と耕したい非農家をつなぐことは今後の大きなテーマ。さまざまな人達が連携して地域の農地保全、資源管理、生活支援に取り組むための受け皿ができていないものか」と集落維持のヒントをお示しくださいました。

振興会では引き続き「農」をテーマに講演会を開催します。次回は11月23日(木)10時から、西和賀町大野自治協議会事務局長の泉川道浩さんをお招きしご講演いただきます。詳しい内容については日にちが近づきましたら広報等でお知らせします。





大東病院医学博士
長廻 紘先生

8月5日(土)ふれあい委員会では、大東病院医学博士の長廻紘先生をお招きし講演会を開催しました。長廻先生がなに〜か・あ〜るで講演されるのは2度目で、今回は「認知症から去る(猿)〜自己を無にする〜」をテーマに来場者とフリートークを交えながらお話されました。先生は講演の中で「認知症は予防はできるけれど、一旦かかると治らない。高齢になっても、定年になっても、年令にふさわしい新しい目標を持ち、そこに生きがいを見出すこと。目覚めるのが待ち遠しい「なに〜か・あ〜る」のが認知症から逃れる道である」と話されました。

「なに〜か・あ〜る」
長廻紘氏特別講演会

お詫びと訂正

先月号で掲載しました「お盆イベント情報」の記事の中で誤りがございました。

(誤) 峠自治会(大町裏)：8月14日(月)
 (正) 峠自治会(大町裏)：8月13日(日)
 (誤) 清水川自治会：8月30日(水)
 (正) 清水川自治会：7月30日(日)

大変失礼いたしました。



児童クラブで夏を楽しみました!

8月9日(水)に、ここの児童クラブでアイスにポッキーやフルーツを盛り付けし、パフェを作りました。溶けていくアイスにどのように盛り付けようか焦りながらも工夫し、グループで楽しく食べました。また、別日には、水遊びをして涼みました。

夏休み中のここの児童クラブは8月17日(木)に無事終了しました。



猿沢の行政区別人口と世帯数
8月末現在

区	世帯数	男	女	合計	比較
1区	55	72	80	152	-1
2区	44	49	41	90	0
3区	67	85	76	161	0
4区	50	78	74	152	-1
5区	29	35	50	85	0
6区	38	47	48	95	0
7区	34	51	42	93	0
8区	52	65	68	133	-1
9区	25	30	35	65	0
10区	50	60	59	119	0
11区	84	115	116	231	0
12区	38	48	43	91	0
13区	21	27	27	54	0
合計	587	762	759	1,521	-3

秋野菜のあげびたし

暑い日が続いております。秋野菜を使った料理で栄養をとりながら、暑さを乗り越えましょう。

【作り方】(調理時間 15分程度)

1. なすは縦半分に切り、皮目に格子状に切り込みを入れる。かぼちゃは7~8mm厚さに切り、れんこんは7~8mm厚さの輪切りまたは半月切りにする。しめじは小房に分ける。(A)は合わせておく。
2. フライパンに揚げ油を熱し、野菜ときこのを素揚げし、熱いうちに(A)に浸す。



【材料(2人分)】

- ・なす…2本
 - ・かぼちゃ…100g
 - ・れんこん…100g
 - ・しめじ…50g
 - ・揚げ油…適量
- (A)
- ・めんつゆ(濃縮4倍) …大さじ4
 - ・水…200ml