

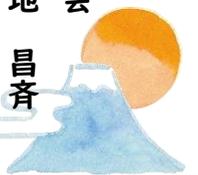
猿沢地区振興会だより

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



新年のご挨拶

猿沢地区振興会
会長 菊地 昌斉



新年あけましておめでとうござい
ます。

皆様には、日頃より猿沢地区振興会及
び猿沢市民センターの事業運営にご支
援、ご理解ご協力をいただいております
ことに対し、深く感謝申し上げます。

はじめに、本年1月1日に能登半島を
中心としたエリアで発生した地震と津
波により、被災された皆様に心からお見
舞い申し上げます。現在も、被災地では
余震が断続的に発生しており、多くの方
が不安な時を過ごされていることと存
じます。被災地域の皆様の安全確保、そ
して一日も早い復旧・復興を衷心よりお
祈り申し上げます。

さて、今年は雪が積もる事もなく比較
的暖かな正月を迎えました。12月には、
インフルエンザが流行しましたが、年明
けには4年ぶりとなる新年交賀会を開
催し、久々に地区の交流がはかられたこ
と大変喜ばしく思います。

昨年は振興会の地域づくり事業とし
て「農」を取り上げました。猿沢地区の

喫緊の課題として、農業の担い手不足、
休耕田の増加、害獣駆除、買い物難民等
があります。当振興会としても何かしら
のアクションを起こそうと考え事業に
取り組んできました。今年も同様に「農」
を取り上げ、猿沢地区の課題や解決への
道筋を皆様と共に考える機会を作りた
いと考えております。多数の方に参加し
ていただき、地区全体の課題として広げ
ていければと思っております。

2024年も安定した事業運営を継
続していく所存でございますので、地域
の皆様には、より一層のご理解とご協力
をお願い申し上げます。

また、皆様にとって令和6年が最良の
年になりますようご祈念申し上げ新年
のご挨拶とさせていただきます。

地域づくり講演会

参加無料

日時 2月1日(木)
10時~11時30分
場所 猿沢市民センター
内容 コミュニティ・カーシェアリング
~支え合う仕組みを地域につ
くる~
講師 一般社団法人日本カーシェア
リング協会
代表理事 吉澤 武彦 氏

猿沢の行政区別人口と世帯数
1月末現在

区	世帯数	男	女	合計	比較
1区	55	72	80	152	0
2区	44	48	43	91	0
3区	66	82	76	158	0
4区	50	78	74	152	0
5区	30	36	49	85	0
6区	38	47	49	96	0
7区	35	51	42	93	0
8区	53	66	71	137	0
9区	24	30	34	64	0
10区	48	58	58	116	0
11区	84	115	116	231	0
12区	38	46	44	90	1
13区	21	25	28	53	0
合計	586	754	764	1,518	1

児童クラブで冬休みを楽しみました!



1月9日(火)、にこにこ児童クラブでホットケーキ作りを行いました。ホットクリームや切ったバナナ、チョコソースを使って工夫しながら盛り付けしました。また別日には、おでんを作り、寒い冬も楽しく過ごしました。

冬休み中のにこにこ児童クラブは1月17日(水)に無事に終了しました。

新年交賀会開催

1月7日(日)、猿沢伝承交流館を会場に令和6年猿沢地区新年交賀会を開催し、一関市菅原正幸大東支所長様を始め、ご来賓の方々、地区民約100人が参加しました。参加者は、4年ぶりの開催ということもあり、久しぶりに会う同級生やご友人などと談笑をしながらお食事を楽しんでいる様子でした。

会には本年も42歳祝年者を招待し、平成10年度猿沢中学校卒業生の及川洋輔さん(1区)、及川航さん(1区)、佐藤志保さん(10区出身)の3名がご出席してくださいました。若い世代の考えや、思いなどをお聴きしながら、共に猿沢の将来について語り合う機会になりました。

余興では、猿沢芸術文化協会さんによるカラオケや踊り、振興会による抽選会などを行い、賑やかに締めくくりました。

4年ぶりの開催でしたが、委員の皆様や地区民の皆様のご協力により無事開催することができました。ありがとうございました。



猿沢地区食生活改善推進協議会さんオススメレシピ! /

冬野菜の温か豆乳汁

(材料) (4人分)

鶏もも肉(皮なし) 60g	にんじん 40g	ごぼう 40g	里芋 100g	白菜 60g
生しいたけ 中2枚	凍り豆腐 8g	かぶ 100g	かぶの葉 40g	ねぎ 20g
だし汁 3カップ	みそ 大さじ2	無調整豆乳 1カップ	酒 大さじ1	

★豆乳は旨味とコクがあり減塩につながります。また、冬の寒い季節に身も心もほっこりと温まります。身体を温めて寒い冬も乗り越えていきましょう。

- ①鶏もも肉は小さく切る。にんじんはいちょう切り。ごぼうはさががきにする。里芋は皮を取り一口大に切る。白菜は2cm幅に切る。生しいたけは石づきを取りせん切り。かぶは一口大に切る。かぶの葉は刻む。ねぎは小口切り。
- ②鍋にだし汁を入れ、にんじんとごぼうを入れて煮る。鶏もも肉とかぶの葉、ねぎ以外の野菜と凍り豆腐を入れ、アクを取りながら具材に火が通るまで煮る。
- ③かぶの葉を入れ、みそを溶き入れ、豆乳を加え、酒で味を調え、煮立てないように温め、ねぎを加えて火を止める。