豊町自治会便り

発行日:　令和８年１１月１日
発行責任者:豊町自治会　小野つた
発行:　豊町自治会　運営部
発行部数:　４５０部
ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞ:「豊町自治会」

1. 11月7日 防災訓練の開催

11 月 7 日（土曜日）10時より豊町第四公園において、市防災課及び春日部消防署のご指導の元、防災訓練を実施致します。
消火訓練、救護訓練（三角巾の使い方）並びに段ボールベットの組み立て実技をなど災害時に慌てずに対応できるように備えて頂きたいと思います。また、最後に防災〇×クイズを行い、防災に対する正しい知識を習得して下さい。正解者には日用品等の景品を用意してあります。どんな景品が当たるのか楽しみにしていて下さい。

2. 10月3日 秋祭りを開催

長引く雨天、度重なる台風の接近に、開催を危惧しながら準備をして参りましたが、数十日振りの青空に恵まれ、3日当日10時30分から開催する事ができました。開始そうそうから多くの子供たちが来場し、歓声が響きわたる楽しいお祭りとなりました。

今年は売店に替えて、5台のキッチンカーを導入致しました。キッチンカーと言えどもさすがにプロの味。フライドポテトや大阪イカ焼きなど大変多くの方が列をなしておられました。カレー、メロンパンは300個以上売れたとも聞いております。当日は気温も上昇した事から、メニューになかったかき氷やジェラートも提供して頂き、子供たちに大人気であったようです。
また、キッチンカーにたなびく多くの幟が、祭りの雰囲気を大いに盛り上げてくれました。

子供イベントも晴天の恵まれたせいか、昨年を上回る多くの子供たちが参加してくれ、射的、輪投げ、お菓子釣りに歓喜の声を上げ楽しんでいました。

盆踊りの合間に、春日部女子高等学校のダンスクラブ「シスターズ」が参加して下さいました。2年生8名の生徒さんたちが、セーラー服のコスチュームをまとい、軽快でキュートなダンスを10曲も踊って頂きました。なじみのある曲も多く、生徒さん達のダンスに合わせ、子供たちが一緒に踊っていたのが印象的でした。来年も是非参加して頂きたいものです。

今年もバザーには、会員・スタッフからバラエティーにとんだ多くの商品が提供され、55880円もの売上を頂くことが出来ました。この売上金は災害義援金として赤十字へ寄付致したいと考えております。

昨今、多くの地域で自治会のイベントが縮小傾向にある中で、こうした多くの方々の参加を得られ、会員相互の親睦を深めることが出来ましたことは、開催者としても大変喜ばしく思っております。今後とも会員の皆様に楽しんで頂ける秋祭りの開催に尽力して行きたいと思っております。








バザー


おりがみコーナー
おりがみコーナー







3. 公園清掃

毎月に公園清掃にご協力頂いておりますこと、厚く御礼申し上げます。
秋の深まりとともに、落ち葉が多くなる頃となります。広い公園をいつもきれいで快適な場としてご利用頂くために、多くの方々のご協力を頂ければと存じます。

【12月の公園清掃】

12月6日（日）午前8:30～午前9:30まで（実質30分程度です）
（雨天の場合は、翌週12月13日に実施致します。

《自治会館　清掃担当》 D-6班
（自治会館の清掃は、晴雨に関わらず実施致します。）

4. ふれあいサロンのご案内（11月、12月）

	日・曜日	開催時間	開　催　内　容
11月	10日（火）	10時～11時	そら豆体操 （指導担当：小野さん）
	15日（日）	10時～11時	講演 【膝関節の健康について】 田島接骨院　院長 ※3
	17日（火）	8時～16時	東京大江戸バスツアー
	24日（火）	10時～11時	落語演芸会 【こきん亭とんま・道落亭かね平】※4
12月	1日（火）	10時～11時	そら豆体操（指導担当：小野さん）
	8日（火）	10時～12時	映画鑑賞（題材検討中）
	13日（日）	13時～14時	マジックショー【春日部マジッククラブ】
	22日（火）	10時～11時	健康体操 （指導担当：井上さん） 体操終了後昼食会

１１月 15 日は、画像を使用し、院長が膝等の健康について、詳しく教えてくれます。
24 日は過去、大好評であった落語です。古典と現代落語をお楽しみください。
１２月１３日は、再度マジックショーを開催することができるようになりました。
今回は、日曜日の午後１時から開始なります。皆さん奮ってご参加下さい。

5. 東京・大江戸観光ツアーについて

10 月6日より先着順で受付いたしました。会館裏ポストにツアー受付中と表示があるときに申し込まれた方は、定員 28 名に該当しております。

11月 17 日（火） 7:45　自治会館に集合

バスは自由席　　参加費を忘れずに

8:00　出発

スカイツリー、江戸東京博物館見学

17:30　自治会館帰着

6. 広報委員のコラム欄

私は自分の味覚に自信が無い。よく奥さんに美味しものを作って欲しかったら、美味しい物をご馳走する事を繰り返して味を覚えてもらい、再現してもらうことだというが、私には当てはまらない。いくら美味しい物を食べても、それに何が入っていたか、わからないからだ。かつ、浄水と水道水の差も、古米と新米の味の差もわからない。味覚音痴である。その為、こまめに味見しながら作った料理も失敗する。猫舌で熱いと味がわからないし、味が全体に馴染んでいない所を味見するから、出来上がってみると、しょっぱいという事が多々ある。だから、冷蔵庫には、料理レシピが常に貼ってある。キンピラですら、味見しないで大さじ小さじで計って作る方が味が安定する。

私はレシピ本が大好きだ。オレンジページや、レタスクラブ、NHK きょうの料理や、各種ダイエットの料理本、糖尿病用料理本エトセトラ。あっという間に本棚は溢れかえり、実際の料理作りは、おいつかない。美味しいと思っても 2～3 回作れば飽きる。もう 1 回作る頃には、レシピは見つからない。切り抜いたレシピは、整理分類がしっかりしてないと、雑誌のままより、見つけづらい。

結局レシピがいくらあっても、料理上手にはなれない。私の腕前の問題だ。私は、白菜と豚肉のミルフィーユを作ったつもりが、出来上がってみると、豚汁の具を抜き出したようになり、大好きなチャーハンも、パラっと仕上がった試しがない。レシピ通りに材料がそろわないと、もっと悲惨だ。ベテラン主婦なら、代用品で美味しく作るが、私は振れ幅が更に大きくなる。たまに成功しても、同じ味が二度と出来ない。

レシピを集めるより、自分の基本となる味覚を作ること、いわゆる「ベロメーター」を育てる必要があるのだが、ここに最大の難関がある。痩せている人は「美味しいと思う物しか、食べたくない」と思っているのに対して、なかなか痩せない私は、「不味いと思っても完食する。」家族に一口二口残されると、勿体無いというより、「私の作った物を残すのか」と怒りすら感じる。たとえ次の食事用に残しても、家族は、作り置きおかずや、あっため直したおかずには、手をつけない。結局責任とって私が食べるしかない。こんな感覚で、より美味しい物を追及するのは、なかなか難しい。

［広報オブザーバー：パンダ］