



あらかわらばん

2019.7
(Vol.24)



まち協HP <http://www.love-arakawa.bz-service.net/> Mail: love-arakawa@bz04.plala.or.jp

エキマエビアガーデン今年も開催!!
8月31日
17:00-21:00
 7月中旬～
前売りチケット販売

詳細は080-111-0127



MTASあらかわ (スタンプラリー&ビールかき氷販売) 今年もやります「ししおどりスタンプラリー2019」!

MTAS = Mみんなに Tとだけ Aあつい Sしし

◎スタンプは全部で5つ!

【三匹獅子】 7/14金屋、8/22上下鍛冶屋、8/23大津、8/24坂町

【民謡流し】 8/2 民謡流し会場で、ビール・かき氷・グッズ購入

スタンプ3つ⇒ステッカーをゲット!

スタンプ4つ⇒応募券1枚

スタンプ5つ⇒応募券2枚

**応募券を応募すると、
抽選で特別グッズが当たる**
【特賞3本、副賞30本】

抽選日：8月25日にライブ中継を予定

スタンプラリー兼用うちは、荒川地区内の保育園、小学校に配布します!



十文字区 子ども中心の盆踊り大会のご案内

どなたでも参加できますので、ご近所の方やお友達を誘って、ぜひご参加ください。踊りでの参加賞があります。また、仮装もおおいに歓迎いたします。



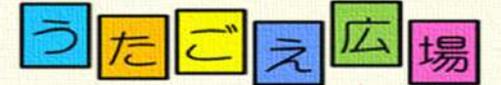
場 所：十文字神社境内(仮設トイレあり)

日 時：7月27日(土)午後7時～午後9時(雨天中止)

内 容：地元盆踊り唄...子どもの太鼓、笛の演奏で区民有志が唄う。
よさこいソーラン踊り、荒川音頭

出 店：焼きそば、焼きウインナー、生ビール、かき氷、ヨーヨー他

みんなで歌って健康に♪



**7月は旧議場で
27日開催です!**

今回は、永田宏行さんのキーボード演奏と楽しいおしゃべり! お好きな曲をリクエストできます。

**毎月第4土曜
午後1時半～開催中♪**



◆月イチミーティング

毎月第一日曜日は子育てに関して同じような悩みや不安を抱えるお母さんが集えるティールームになっています。子育てに疲れて落ち込んだとき、話を聞いてくれる人や客観的な意見を言ってくれる人、元気をくれる人の存在(ピア)がここにあるかも知れません。

主に発達に遅れや特性があったり、発達に凸凹がありそう? そんなお子様を持つお母さん達の安心で充実した時間にしたいと思います。お子様と一緒にの参加も歓迎です。いつでもお気軽にお問合せ下さい。

日 時：8月4日(日) 13:00~15:00

会 場：つどい場「あら、ほっ」

参加費：500円(お茶代)

その他：予約不要 フリータイム 時間内にお立ち寄り下さい。



参加の場合には、ふくちや部の入部となります。お気軽にお問い合わせください。

【お問い合わせ】

富田 090-2163-0696

<https://hukutyabu.amebaownd.com/>

◆スマイル活動 ~お菓子を作ろう~

子ども達はお菓子が大好き。発達に凸凹のある子ども達は、モノを作るのが大好き。なにより自分で作ったモノを味わう楽しさ。それがお菓子作り。完成したときの達成感。次回を考えるわくわく感。食べた人から「おいしい」と言われた時の笑顔。人との関わりや社会性を育むために、毎日の生活の中で社会性を育む場面をたくさんつくり、楽しく体感することも大切。お菓子作りは、自分が食べてもうれしく、誰かに食べてもらう事も楽しめる。だからこそ、社会性を育む練習にぴったりな機会なのかも知れません。

村上市坂町駅前にあるハッピーシュガーのオーナーパティシエのウチコさんが講師となり、簡単かつ素敵なお菓子と一緒に作ります。発達に遅れや特性があったり、発達に凸凹がありそう? そんなお子様を持つお母さん達の安心で充実した時間にしたいと思います。また、活動をお手伝いくださるサポーターの参加もお待ちしています。

日 時：8月17日(土) 10:00~11:30

会 場：つどい場「あら、ほっ」

参加費：一組1000円 ※要予約となります

その他：エプロンや三角巾、手拭きタオルが必要となります。





ウチらの荒川

撮りためた写真はInstagramに載せているので良かったらチェックしてみてください。
また、ちょっと撮影して欲しいといった時に声を掛けてくれたら嬉しいです。

Instagram : ryutopia8

<https://www.instagram.com/ryutopia8>



コンニチワ!!!
ハジメマシテ!!!
リユートです! 21です!

イイ写真を撮ってれば、ドローンを買ってもらえるかもよ…と、よう知らんオジサンにそそのかされて支援・情報部会に入りました。気長に頑張っていこうと思います(´ω´)

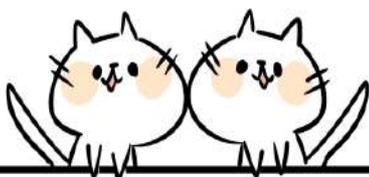
ぼくは荒川育ち荒川っ子、趣味はカメラと登山と釣りで、なかなかの好青年っぷりだと思います。だから、誰かドローンを…! ドローンをぼくに買ってください!!

あらかじめばんデビュー作ということで、荒川にちなんだ写真をセレクトしました。

撮影の時間帯は夜明け前。

街灯の明かりに照らされて、橋梁の鉄骨がキンと冷えている。そんな冷たさを感じさせてくれます。

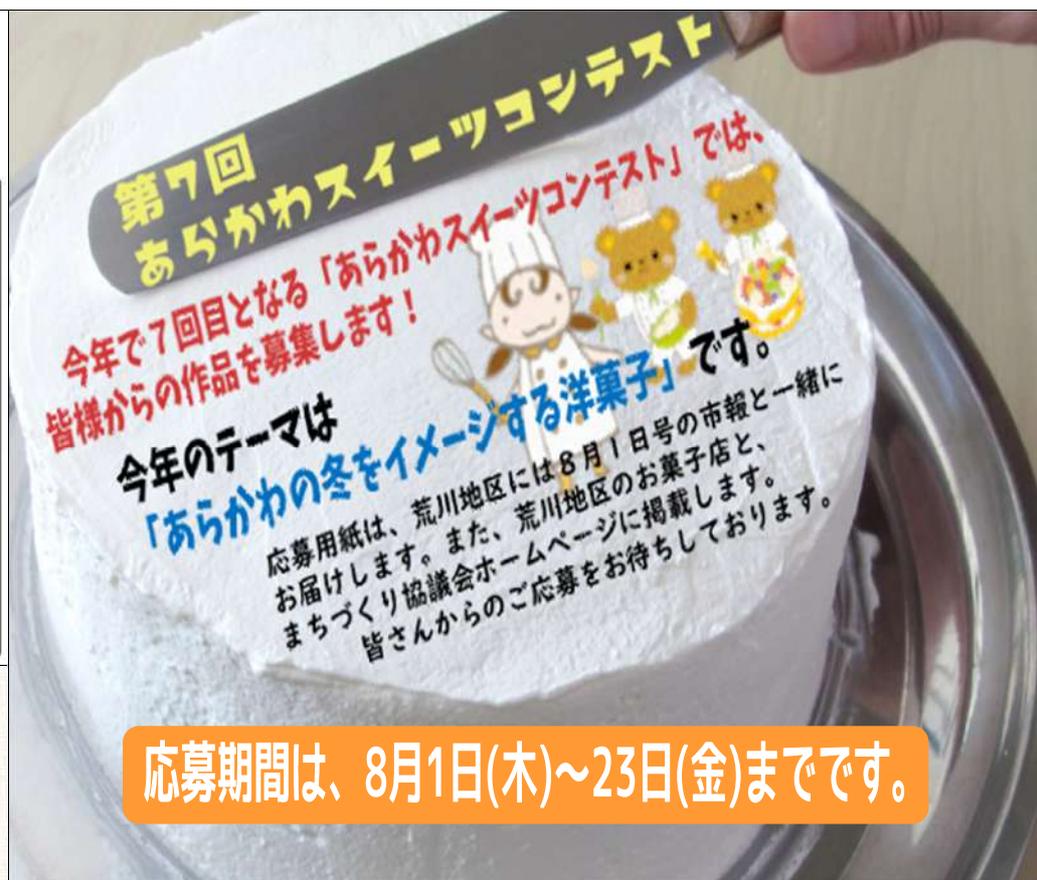
さて、次回はどこを撮ろうかな!



編集あとがき 支援・情報部会 よこやま

上に登場したリユート君の写真は、ぜひ良いディスプレイでも観て欲しいと個人的には思います。どんな写真や記事でもそうですが、本紙が伝えられるのは極めて部分的なもので、本来の良さは示せないのです。至らぬ編集のせいで、悪く見せてしまう場合だってあります。コワイ!

そんなわけで、刷り上がったのを見るまでは不安だったりします。そのくせ、編集やらデザインについてまるで学ぼうとしないのがダメなところなんです…。そういうの得意〜とか好きだよ〜って人、“ドローンに興味はあるかい?”



応募期間は、8月1日(木)~23日(金)までです。

初夏のコンサート新発田ベンチャーズ活動報告

あらかわ地区まちづくり協議会事業部会メンバーの発案で、2回目となる「おとな時間を楽しむ会」を開催しました。

初回開催に引き続き、村上地区で酒屋を営む加藤さんから、様々なビールの説明をいただいた後に、乾杯して早速ほろ酔い気分。さらに、今回の目玉企画として、新発田で活躍するエレキバンド「新発田ベンチャーズ」をお招きし、迫力あるライブを聞きながら、気分は最高潮に達しました。

初夏の過ごしやすい気候のなか、参加した約40名は、思い思いにビールと音楽を楽しみながら交流を深めていました。



ラベンダーフェスティバル活動報告

復活したラベンダーフェスティバルに1,000人が来場

昨年度は、ラベンダーの植え替え時期ということでお休みした「あらかわラベンダーフェスティバル」ですが、今年は、昨年植栽した苗も順調に育ったことから復活開催しました。6月22日(土)から28日(金)まで、一週間開催し、約1,000人の方が来場しました。



ラベンダーの摘み取り体験や、ラベンダーグッズの販売に加えて週末イベントとして、タッジー・マッジー（香りの花束）体験や限定スイーツ販売なども行われました。ラベンダーの摘み取り体験をした人は、「家でラベンダースティックを作るために摘み取り体験に来ました」という方も多くいました。また、当日の様子がテレビで紹介され、遠方からいらっしゃった方も多くいました。



ラベンダー畑の整備管理は、草刈りなどの地道な作業の積み重ねでなっているので、その尽力には敬服です(´・ω・`)♪協力してくれる方が増えると嬉しいです。



まちづくり協議会事業部会では、今後も荒川地域の魅力づくりや人が交流するための取組として、地域でラベンダーを育てる取り組みを進めていきます。





Q 最近話題のタピオカドリンク！
あらかわで飲めるってホント！？

ホントっすホントっす!! あらかわではタピオカもいけちゃうんです!!

ハッピーシュガーさんで食えることが半日毎日だー!!!!

タピオカの見栄えばかりではなく、ドリンクの部分にこだわっています。
ミルクティーはオリジナルフレーバーで、さっぱりと美味しく飲んでもらえるように作っています。
これをきっかけにHAPPY SUGARのオリジナルの味を味わって、ファンになってもらえれば。
7月からは、カフェオレタイプのタピオカドリンクも新発売します★

取材中もタピオカを求めお客様がひっきりなしに来ていて、マジで大人気の様子!!!!

ミルクティーはアップル×キャラメル×ミントのブレンドで香りもよく、ほんのりとした甘さで飲みやすかったぞ!!

新発売のカフェオレも試飲させてもらったが、こちらはタピオカとコーヒーゼリーの2つの異なる食感も楽しい中、

暑い夏にピッタリ合うようブレンドされている。ゴクリ飲み、味わいながら一息つくシアワセを感じたぞ!!!!

新しい切り口で毎日を楽しみ、大好きなお菓子作りをずっと続けたいという店主の内山さん。

素晴らしいお仕事観がステキな笑顔に表れておりました★

ウチコのお菓子教室も好評!

詳しい情報は店頭やWeb、SNSで!



店主の内山さん



タピオカミルクティー
タピオカカフェオレ 各600円



もちろんお菓子もオススメ!



カフェスペースあります。店内もいろいろあって楽しい

調査結果

あらかわでタピれる店は、自分もお客様もHAPPYに!
を目指し、笑顔でこだわりの味を追い求めるお店だった!

俺の逸品

【第8皿】#あらかわレシピ

鶏の梅しそ照り焼き~の!の巻



木材料

- ・鶏もも肉 (小)
- ・梅 (ペースト)
- ・青じそ (千切り)
- ・いりゴマ

【Aの材料】

- ・酒 (大さじ1)
- ・塩 (少々)

【Bの材料】

- ・梅(ペースト)
- ・めんつゆ、醤油、酒、みりん (各大さじ1/2)
- ・片栗粉 (大さじ3)
- ・ごま油 (大さじ1)

作り方

- 1 鶏肉は食べやすい大きさに切って、Aの材料(酒と塩)を鶏肉に揉みこむよ、そのあと片栗粉をまぶす。
- 2 フライパンにごま油ちゃんを入れ、中火よりも少し弱火で熱し、鶏肉を入れるときどき上下に返しながらかままで火を入れるぞ。
- 3 全体に火が通ったら、B(梅、めんつゆ、醤油、酒、みりん)をまわし入れるよ。全体に絡んだら火を止め、青じそを加えてササッとササッと混ぜ合わせる。
- 4 器に盛り付けたら、いりゴマを入れて、さらに追い青じそを上のにのせたら……

完成だああ!!!!

梅雨の時期に食欲落ちている人は、

梅パワーで元気モリッコさ。アバヨー👍