



あらかわらばん

2019.12
(Vol.29)



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

ハーブ体験講座参加者募集

◎ラベンダーせっけん作り教室

まちづくり協議会「ハーブメイツあらかわ」が「荒川地域の誇りになるものを作りたい」と進めてきた自慢の「ラベンダーせっけん」を自分で作ってみませんか？どうぞ、お気軽にご参加ください。

日 時：令和2年1月30日（木）午前10時～12時
材料費：700円（作ったせっけんとケースは持ち帰りです）

◎ハーブ体験教室

ハーブは、様々な効果効能があり、アロマオイルなどだけでなくハーブティや料理など様々な活用方法があります。今回は、「若返りのハーブ」として名高い「ローズマリー」の活用方法を学びます。いっしょに「ハンガリーウォーター」を作ってみましょう。

日 時：令和2年2月13日（木）午前10時～12時 材料費：300円

会場は、つどい場「あら、ほっ」です。
申込みは、各回の前日まで、
あらかわ地区まちづくり協議会
☎0254-62-3102へ
お願いします。



あらかわみらいファンドのお知らせ

荒川地区を元気にするため活動したい！そんな想いを応援します！
自らの発想で、自主的にまちづくりに取り組む団体や個人に対して
助成を行う事業です。助成は2種類あります。

一般部門：上限50万円 / チャレンジ部門：上限10万円

来年度の申請の説明会は、令和2年3月頃に行いますが、いつでも相談を
お受けしています。お気軽にご相談ください。☎0254-62-3102
連絡先：あらかわ地区まちづくり協議会 事務局（荒川支所自治振興室）



みんなで歌って健康に♪

うたごえ広場

12月はお休み

1月は旧議場で

25日開催です！

毎月第4土曜
午後1時半～開催中♪



あらかわらばん、
1月は
お休みします。



小学校入学前の子を持つ保護者の皆様に聞いてほしいお話です。

発達が気になる子を持つ親にとって「進路の壁」と言われる
小学校入学は、気になっている方も多いのではないのでしょうか。

今回、子どもへの支援経験が豊富な講師に入学前に身につけて
おきたいことなどについて話していただきます。

パパママ以外でも参加OKです。また、お子様同伴も大丈夫ですので、
ぜひお気軽にお問合せ下さい。

※要予約となります

日 時：令和2年2月2日（日）10:00～11:30

場 所：つどい場「あら、ほっ」（旧荒島保育園）

対象者：園児（年少～年長）の保護者やお話に関心のある方など

参加費：ふくちゃん部員500円 部員外800円

講 師：こども発達支援所「はる」 櫻井晶先生



【予約・お問合せ先】富田

でんわ：090-2163-0696

メール：ssyck850@yahoo.co.jp

【HP】

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



あらかわご馳走まつり

11月16日に、あらかわ地区まちづくり協議会支援・情報部会と荒川地区食生活改善推進協議会との連携事業で、4回目となる「あらかわご馳走まつり」を、佐々木集落のいろむすびの宿で実施しました。



荒川地区で収穫された、荒島わらび園のワラビや、長政のたけのこ、荒川の鮭などをふんだんに使用した「あらかわご馳走御膳」を参加者に振る舞いました。



地域資源に詳しいお宿の御主人である古林さんと、食推の一ノ瀬さんが、食材の生産者のお話にふれるなど、普段当たり前に食べている地元の食材の良さについて見つめ直す良い機会となりました。



仕事を知ろう、地域を知ろう！ 荒川高校×まち協連携事業



11月20日に、あらかわ地区まちづくり協議会育成部会と荒川高校が「仕事を知ろう、地域を知ろう」というテーマで、地域連携キャリア教育を実施しました。

今年で7回目となるこの事業は、地域の様々な職種の方々を講師に迎え、整体師やパン屋、消防士など9つの職業体験講座を開設し、地域の仕事に地域の若者が目を向ける「地域と若者をつなぐ場」となることを願い実施しており、参加した高校生も講師も真剣に向き合っているのがとても印象的でした。



人口減少に伴うこれからの村上市を考えるワークショップ

11月26日に村上地域振興局で行われたワークショップでは、人口減少によって10年後に地域にどのようなことが起こってくるかを各地区ごとに話し合いを行いました。

荒川地区では、他地区と比べて人口減少が緩やかで、子どもも多く危機感が薄い印象ですが、このまま若者の流出や人口減少が進むと集落や学校の役員のなり手が減ってしまい、地域コミュニティにじわりじわりと悪影響が生じてしまうのではないかと意見が交わされました。



最後に、講師より「地域を残すために大人が心得るべきこと」の一例として、“**若者の興味地域とつながる支援をする**”が心に刺さったワークショップでした。

むらかみ伝統芸能を考える集い

11月30日に、第34回国民文化祭・第19回全国障害者芸術・文化祭「むらかみ伝統芸能を考える集い」が、村上市教育情報センターで行われました。



舞台発表には、大津獅子踊りが披露され、その後のパネルディスカッションに、MTASあらかわの大矢さんがパネラーとして出演し、活動内容の発表を行い「伝統芸能の継承に向けて」熱く語りました。



「あらかわ大地の会」調査発表会

あらかわみらいファンド助成団体のあらかわ大地の会が、今年1年の調査報告会を荒川地区公民館で開催しました。会が発足して1年目の活動は、高坪山の生い立ちについて、新潟大学の久保田先生指導の下、高坪山周辺の地層調査などを行いました。



↑高坪山の生い立ちに
せまる



↑液状化の実験

荒川や胎内川の旧河道には砂層があったりする。そうした所では液状化のリスク評価に応じた土地利用をすることが減災につながる。

今後は、周辺に見られる活断層なども含めてさらなる解析を進め、荒川地域における地震や気象災害に対し、減災や防災につながるヒントが得られればと語っていました。

ツリーハウスプロジェクト活動報告

師走を迎えたGrassRoots1004メンバーは、とても寒いなか作業を進めています。12月1日は、ツリーハウスの大黒柱を立てるための基礎作り作業。砂・砕石・セメントを混ぜてコンクリートを作り12月中には大黒柱が立つところまで作業を進めるそうです。そして忘年会ですね！！



お客様で「ータルリサーチ」1周年!!おめでとうございます!!

あらかわトータルリサーチ co.ltd file.012

Q 最近話題の『鉄カフェ』に潜入し、おススメをリサーチしてきました！！

ナント! 芥川賞作家も訪れたという話題の『鉄カフェ』!!!!
隠れ家的な雰囲気のカフェでぜひ試してみたいおススメメニューを聞いてきたぞ!!!! 直前ガチンコアポがトータルリサーチ流だぜ!突撃~♪

おススメは、“自家製卵のプリン”とコーヒーの組み合わせ。
卵は飼育しているウコッケイとアローカナが産んだときだけなので、卵に感謝し、素材を生かすように低温でゆっくり作っています。
コーヒーは様々な種類を用意していますが、綺麗な酸味があり、香りもいい浅煎りのものの美味しさを知ってもらいたいですね!



Fe factory café 109

村上市名割109
畑山鉄工そば

10:00~15:30
※ラストオーダー15:00

定休日
月、日、祝祭日ほか

自家製卵のプリン 400円



ドリップコーヒー 400円~



キラキラ光る癒しカフェに入り、大きな窓からのどかな田んぼと山々が見え、薄汚れたオラの心を洗ってくれる。この景色、四季折々に楽しみたいカンジ。早苗の緑も、稲穂の黄金も、雪の白もキレイだなあ~♪そんな景色の中でしっとりとした甘い甘さのプリンを食べ、ちよとすましてコーヒーを頂く。幸せのたまごと言われろアローカナのたまごのエピソードを聞き、ちよとぴり幸せを分けてもらったような気がするぜ!!
ちなみに時間が合うと、田んぼと山の間をゆっくりと走る電車が見えるのもオーナーのおススメのこと♪



調査結果 「鉄カフェ」はたまごの幸せ成分をお客様に提供し、人と人が癒され、幸せで繋がっていく場所だった!!!

叫び



我らの荒川でも鮭釣りが始まりました！

川沿いへ降りて見学したことがあるのですが、鮭釣りはとても激しいです。

その日僕は、対岸にいた知らないおじいちゃんを望遠レンズで覗いていました、おじいちゃんが、どんどんと川の中に引きずり込まれていく様に、命のやりとりを感じました。

やがて他の釣り人が手を貸して大物を釣り上げていました。

荒川橋の下ではそんな熱いドラマが繰り広げられています。

僕はその日から鮭が大好きで毎日食べています。おいしい。

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>



【第11皿】寒い冬よ!!カモン!!

#あらかわレシピ

俺の逸品

この冬オニオングラタンスープが最&高!!の巻

作り方



材料

- ・玉ねぎ (皮をむいたもの) …700g ※約大2個半
- ・バター (食塩不使用) … 65g
- ・水 …適量
- ・ブイヨン …1リットル
- ・チーズ (ピザ用) ※スライスチーズでも可
- ・バケツ ※食パンでも可

- 1 たまねぎは半分に切って、縦に薄切りにする。
- 2 鍋にバターを入れて中火にかけ、たまねぎを加える。
水を適量入れて煮る。少しほっとく。
たまねぎが焦げない程度に！！
- 3 水分がなくなってきたら、水を入れる。
フライパンの周りについたキャラメル状の旨みを木べらでこそげ落としさらに煮る。
クノー〇がやっぱり簡単です
- 4 もお〜、ひたすらこれの繰り返し。諦めるなー！！
- 5 玉ねぎが艶色になったら、ブイヨンを入れて煮る。
- 6 器にスープを入れ、バケツを食べやすい大きさに切り、スープの上にごろっとのせる。バケツの上にチーズをたっぷりのせる。
- 7 200℃に熱したオーブンに6を入れ、5分程度焼いて完成。
オーブントースターでもできるよ

ふーふーして食べるのだぞ!!