あらかわ地区まちづくり協議会「荒川支所地域振興課自治振興室」☎0254-62-3102　つどい場「あら、ほっ」☎0254-62-7144

あらかわらばん

2020.10
(Vol.38)

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

ハーブメイツあらかわメンバー募集

ラベンダーやハーブを活用した
「まちづくり」に参加してみませんか？

あらかわ地区まちづくり協議会では、ラベンダーやハーブを活用したまちづくりを進めるため、「ハーブメイツあらかわ」というグループを作って活動しています。
日ごろは、ラベンダー畑やハーブ園の管理作業、ラベンダーグッズの製作などをしています。何よりの楽しみは、活動で仲間と一緒におしゃべりして元気が出ることです。

新型コロナウイルス禍で、制約があるところもありますが、可能な限り活動を継続しています。荒川地域で暮らす喜びを私たちと一緒に作りませんか！

活動は、木曜日の午前中（概ね9時～正午）を中心に、つどい場「あら、ほっ」にて行っています。興味のある方は、見学や体験にお越しください。

見学や体験をご希望の方は、事前に連絡をいただけると、ありがたいです。
まだ、現役でお勤めの方などで、平日の活動に参加するのが難しいという方は、ご相談いただければ土日の体験なども対応いたします。

【問合せ】あらかわ地区まちづくり協議会　TEL0254-62-3102

体験参加
ＯＫです！

当面の活動予定

10/22（木）9:00～
文化祭製品作り

10/29（木）9:00～
文化祭製品作り・準備

11/3（火･祝）
荒川地区文化祭に参加予定

～ふくちゃ部～　発達が気になる子どもやその家族を応援しています。

【ホームページURL(下のQRコード)】
https://hukutyabu.amebaownd.com/

ふくちゃ部部員募集中

「出張ふくちゃCafe」とは…
ふくちゃ部の活動を広く一般に広げ、気になるテーマについて話し合ったり、情報交換や必要な知識を気軽に学び合う場です。
ふくちゃcafeで交流を深めてみませんか。

出張ふくちゃcafe

◎「運動を楽しもう」

サンスマイルあらかわのスタッフさんが講師となり、
運動の得意・不得意にかかわらず、誰でも運動を楽しむ時間を作りたいと思います。目指すのは、運動が得意な子ではなく、運動が好きな子！

＜日　時＞　11月1日（日）　午前10時～午前11時半頃まで
＜会　場＞　つどい場「あら、ほっ」
＜対　象＞　発達の気になる子どもの保護者やテーマに関心のある方など
◎ふくちゃ部への入部をお願いします。
＜定　員＞　先着5名　要予約
＜参加料＞　1組　1,200円
＜その他＞　当日は動きやすい服装、タオル、飲み物をご持参ください。

＜お申込み・お問合せ＞ ふくちゃ部　冨田 090-2163-0696

荒川地区文化祭

荒川地区公民館
11月３日（火・祝）
09：00－17：00
11月４日（水）
09：00－15：00

地区の保育園児や団体、
住民の作品展示

ハーブメイツあらかわも
作品展示・販売で参加
します。※11月３日のみ

●問い合わせ
荒川地区公民館
0254-62-3050

おとな時間を楽しむ会　～新発田ベンチャーズをもう一度～

あらかわ地区まちづくり協議会では、「おとな時間を楽しむ会」を開催します。
昨年好評であった「新発田ベンチャーズ」の音楽を楽しむ企画です。ぜひ、お気軽にお申し込みください。

新型コロナウイルス感染症の拡大状況により、中止や内容変更などになる場合もあります。
その場合は、申込者にご連絡します。また、当日は、感染予防対策を実施しますので、ご理解をお願いします。

日　時　11月8日（日）午後2時～3時30分
会　場　つどい場「あら、ほっ」
内　容　新発田ベンチャーズ音楽鑑賞＆茶話会
定　員　20名（先着順）※荒川地区在住者限定
参加費　500円
申　込　あらかわ地区まちづくり協議会　TEL0254-62-3102
その他　新型コロナウイルス感染症対策として、次の点についてご協力願いします。
マスクの着用、座席の間隔、手指の消毒、鑑賞中の会話禁止など

申込期限　10月30日（金）まで

SDGsで持続可能な荒川地区を！荒川中3年生がプレゼン大会

9月15日、荒川中学校で3年生が地域貢献活動のために考えた企画を地元事業者など関係者に向けて発表しました。これまで総合学習で学んだSDGs（持続可能な開発目標）を様々な地域活動と結び付け、地域を元気にするために思考を重ねたアイデアを全18班が発表し、傍聴に訪れた大人たちへ「一緒に実現してほしい」と訴えました。

「ラベンダーを使ったアクセサリーを作ってPRしてはどうか」、「鉄道の町らしく駅弁を作ってはどうか」「荒川の鮭をPRするエコバッグを作ってはどうか」など様々なアイデアが出されました。会場には、あらかわ地区まちづくり協議会、商工会、地域の事業者が発表を聞き、連携や協力が出来るというグループに投票する形で評価しました。今後、相談や調整をしながら選ばれた活動が実行されていく予定です。

あらかわ地区まちづくり協議会理事会を開催しました

１０月２日に、つどい場「あら、ほっ」にて、あらかわ地区まちづくり協議会理事会を開催し、上半期の活動報告と下半期の活動予定について協議を行いました。

江端理事長から、「コロナ禍のなか、活動が思うように進まない事もあるが、皆さんで力を合わせて乗り越えていこう」と話がありました。

集まったメンバーは、こんな状況だからこそ、今しかできない事にチャレンジしようと意欲をのぞかせていました。

火を燃やす

朝と夜が急に寒くなってきました。そうです、焚き火の季節です。

僕はキャンプが好きです。テントを立てたり、ライターを使わずに火を作ったりと、

非日常のめんどくさい事を求めています。

人は楽を選びがちです。

ですが、めんどくさい事ほど面白いことが多いとは思いませんか？

僕はラグビーをやっていたのですが、

なんであんな苦しい事をやっていたんだと友人に言われたことがあります。

確かに嘔吐したり骨折したりと決して楽ではありませんでしたが、

達成感や感動は他の比になりませんでした。

キャンプには同じものを感じます。

澄んだ星空の下で火を焚きながら友人と語り合うのが楽しみです。

支援・情報部会員の
コーナー(Ryutopia)

写真・動画の依頼（有償）
お待ちしてます。
お気軽にどうぞ。

Instagram：ryutopia8
https://www.instagram.com/ryutopia8

あらかわトータルリサーチ co.ltd file.020

Q 心休まる"サードプレイス"とは？ 国道沿いにできたカフェをリサーチせよっ！

サードプレイスとは「家でも職場でもない、第3の居場所」のこと。
自分の居場所があるだけで、精神的に落ち着くのだそう。
ちょっとうまくいかなくて凹んじゃってる人や、うまくいくための一歩を始めたい人、もちろん、全然心配事がない人だってOK!! どんな人も元気になれる。
そんなカフェに突撃してきたっ!! 今回は至ってマジメな感じでスタートっす!!
自分が一番驚いてるぜっ!!

ふくちゃcafe

☎090-2163-0696
村上市坂町1761-2
荒川眼鏡院のとなり
(ドラッグトップス側)
駐車場は建物右手側

【営業】月・火・水・第2土・第4土
ランチ 11:00~14:00 (LO 13:30)
ブレイクタイム 15:30~18:30 (LO 18:00)

今日のランチ
850円（税込）
ごちピン
150円（税込）
ほか

管理栄養士と保健師として、これまではそれぞれの専門分野で、関わる人たちを元気にしたいと思っていました。2人で10年以上温めた「元気になれる居場所づくりを、このたびカフェという形で実現できました。

心配事がある人も、心配事がなく元気いっぱいの人も、大人も子どもも隔てなく、あらゆる人の居場所になれたらいいなと思っています。

「ごちピン」という仕組み（後述）があるので、子どもはお金を持ってこなくても気軽に利用することができます。

読書、勉強、ちょっと一息、もちろん大人も！どうぞご利用ください♪

▲柏櫓さん(左)、冨田さん(右)

ふくちゃcafeの感染対策
- マスクの着用
- 消毒用アルコールの設置
- ソーシャルディスタンス
- 換気
- 空気清浄機の設置

超わかりやすい「ごちピン」講座

ごちピンをぬくと軽食がもらえる

軽食（ごちピン）代金は、カフェを利用した大人が先払いしています。
誰かさんから子どもたちへ
「ごちそう」のプレゼントです。

取材日には家族がカフェに来ており、実際に利用している親御さん&お子さんの声を聴くこともできた。子どもたちは家でも学校でもない場所にワクワクしてるみたいだな!!

取材チームもお腹が空いたので「ごちピン」を利用……と言おうとしたが、子ども限定ということで止められてしまった。
ココロは永遠の10歳なんだけどな。稼ぎがあるいいオトナはごちピンを使っちゃダメだぜ?

ランチは栄養バランスが考え抜かれ、しかもおいしい!! 大人でもお腹いっぱいで幸せになれ、しかも元気が出てくるって神ですか!?

最後はyasu0714といっしょにごちピンぶっ刺して帰ってきたぜ!! まだ見ぬ子どもたちに、届けっ!!!!

利用者のこえ

カフェへくるのが楽しみだった時間いっぱいまで勉強をがんばりたい！

ごちそうがおいしくてやる気がでる。学校とまたちょっとちがって楽しい！

おいし～いランチのレシピ、知りたい人は習うこともできるそうですよ！

写真撮影：yasu0714のひとこと

調査結果

ふくちゃcafeは「食とその場の安心感で、心が元気になるきっかけをくれるみんなの居場所」だった！！

支援・情報部会員のコーナー（T.Sugai & yasu0714）

【第13皿】 かねま名物「たまご焼き」で二色そぼろ丼！の巻

いきなり俺の逸品×「かねま鮮魚」

かねま鮮魚さんは、新潟中央卸売市場から、その日の一番の魚を仕入れ、店内で丁寧に処理・加工しているから鮮度抜群！
また、メンチカツやたまご焼きなどの手作り総菜をはじめ、本格的な味付けの煮物や、魚料理も豊富にそろえています。
店舗は、雰囲気が良く明るい店員さんが出迎えてくれ、おすすめの魚や調理方法などを優しくアドバイスしてくれます。

看板娘のアキさんは、「子育てで忙しいお母さんに、ぜひ一度来店してもらいたいです。お総菜は全て当店の手作りで真心を込めて作っています。そして、魚屋の目利きした新鮮で美味しい魚を子ども達に食べてもらいたい。きっと、魚が好きになってくれると思います。」とお話くださいました。

個人鮮魚店が営む人情深いオンリーワンの店舗が故郷にあるというのは、本当に幸せな事だと思います。子ども達にも店舗に足を運んでもらい、ぜひ自分の生まれ育った故郷の記憶と味をその身体に焼き付けてほしいと取材を通して強く感じました。

▲店内のようす

当店イチオシ！

『鯉の甘煮』

店長コメント「鯉の本場から取り寄せているから、まったく泥臭くないよ！」

毎年人気のかねま鮮魚さんの名物『鯉の甘煮』は、鯉の本場である山形県宮内産の鯉を使用しています。先代が惚れ込んだ鯉の甘煮を作り続けて五十余年。見た目の豪華さ、食欲をそそる照り、そして泥臭いイメージを一瞬にして消し去る程の旨さで、子どもでも食べられます。寒くなればなるほど脂がのって旨味が増す鯉をこの機会にぜひご家庭で味わってみませんか。

▲薬用魚とも呼ばれ、古くから縁起物としても好んで食されてきた鯉。
ごはんのお供としても、酒の肴としても優秀だ。

▲鮮魚や魚料理なら、かねまにお任せ！

▲一番人気のメンチカツ

▲大人気のたまご焼き

ＬＩＮＥにて「本日のおすすめ」情報をほぼ毎日配信中！今なら10月31日迄の期間限定で、新規“おともだち”登録をいただくと、本紙掲載記念で２００円引クーポンとスタンプ２つ捺印を進呈！
（右ＱＲコードからアクセスしてね）

ＬＩＮＥ＠
友だち募集中！

かねま名物！！たまご焼きを使った簡単レシピ

鶏とたまごの二色そぼろ丼

かねま名物の「たまご焼き」は４０年間愛された味！
お店で手作りされたたまご焼きは、割烹料理店ならではの本格的な味付け！！
今回はそのたまご焼きを「鶏とたまごの二色そぼろにアレンジ」しちゃいました！！

材料
（２～３人前）

かねまのたまご焼き	４切れ
鶏ひき肉	200ｇ
砂糖	大さじ１
酒	大さじ１
みりん	大さじ１
しょうゆ	大さじ２
すりおろし生姜	適量
きぬさや	適量

作り方

① かねまのたまご焼きを角切りにする。
② 鶏ひき肉、砂糖、みりん、酒、しょうゆ、すりおろし生姜をフライパンに入れ、混ぜ合わせる。
③ 材料を火にかけ中火で炒める。水分がほぼなくなれば出来上がり。
④ 炊き立てのご飯を器に盛り、かねまのたまご焼きと鶏そぼろ、絹さやを盛り付けて、「ご飯できたよー！」。

かねま鮮魚

営業時間
10:00～18:00
☎0254-62-3231
定休日　日曜日

アクセスマップ