



あらかわらばん

2021.3
(Vol.42)



まち協HP

<http://www.love-arakawa.bz-service.net/>

Mail: love-arakawa@bz04.plala.or.jp

夢ファームあらかわ いちご園オープンしています

通常いちごは鮮度の関係から完熟前に収穫されたものが店頭並びますが、ここ夢ファームあらかわのいちご園では、大粒で香り高く甘味の強い『越後姫』を完熟した状態で摘み取って食べる事ができます。その美味しさを求めて毎年多くのリピーターが訪れているそうです。

越後姫は、果肉が柔らかく新潟県外にはほとんど出回らないそうですが、夢ファームあらかわでは時期により地方発送もしておりますので、遠方の家族やお友達に故郷の味を贈ってみてはいかがでしょうか。

開園 午前10時～午後4時 ※5月下旬頃まで(月曜日定休)

場所 長政605-1 ※のぼり旗が付近に立ってます。

料金 入園無料。いちご摘み取り100g 180～220円 ※時期により変動

【問合せ】夢ファームあらかわ Tel: 0254-62-5338



夢ファームあらかわの小川さん
「ハウス天井や側面を適宜開放して換気して
ますので、安心して遊びに来てください。」



～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。



QRリンク先:
下記記載HP

ふくちゃ部
部員募集中

【ホームページ】<https://hukutyabu.amebaownd.com/>

ふくちゃ部のぷちセミナー

「勇気づけの子育て術～アドラー式子育て術～を学ぼう」

NPO法人はぐハグ 代表 渡邊彩先生

アドラー心理学の「勇気」を育児に取り入れる、「できない」のではなく「できる」と子ども自身に思わせるように動機づける子育てがアドラー式子育てです。

子どもが思うように動いてくれないとか、子どもを怒り過ぎてしまう自分に自己嫌悪など.....日々子どもと向き合うママたちの悩みは尽きません。

アドラー心理学の考え方を取り入れることで、悩みの多い育児が少しでもスムーズになるかも知れません(^^♪



<日時> 4月4日(日) 午前10時～午後1時

<場所> 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
先着5組 要予約 ※ふくちゃ部の入部をお願いします。

<参加費> 大人1名1,200円 子どもは無料

<その他> 託児はありませんが、子ども達が遊べる遊戯室が自由(無料)に使えます。

セミナー中はふくちゃ部員が遊戯室に待機する予定です。

<お申込み・お問合せ> ふくちゃ部 富田 090-2163-0696

子育てやグループ交流に 「あら、ほっ」を活用しませんか?

まちづくり協議会の拠点施設である、つどい場「あら、ほっ」を自由に活用してみませんか?

例えば、

①ママ友&パパ友グループで交流会

②スポーツ少年団の懇親会

③家族や友達とゆっくり遊ぶ(個人利用もOK!)

遊戯室には、おもちゃもあり、子どもたちも遊べます。カフェルームでは、茶話会などもできます。透明なアクリルパーテーションもあります。一般利用する場合は、事前予約制で占用して利用することもできます。

利用方法や使用料などは、あらかわ地区まちづくり協議会ホームページに掲載していますのでご覧ください。

コロナ禍という状況もあり、旅行を控えたり、都市部の人混みを避けたりする生活は一定程度続くと思われるかもしれませんが、日常的に一緒にいる人たちとのツナガリは、これからも大切にしていきたいと思います。



遊戯室で軽運動できます



キャンプファイヤーまでできちゃいます



「あら、ほっ」
場所(左記QR)
(Google Map)

露天風呂? さえ
備わってます!



これからも安心して暮らせる故郷（荒川地区）を守るために！

荒川地区でも少子高齢化による人口減少が進んでいます。また、地域内でも集落単位で状況も異なりますが、

「近所に子どもがいなくなって活気が無くなった」
「空き家が増えてきた」
「地域での助け合いも大変になってきた」など

身近な困りごとが出てきていませんか？
大きな問題と捉えがちですが、小さな取り組みによって改善できる余地は十分にあります。
私たちと持続可能なまちづくりに取り組んでみませんか？

具体的実践例

- ・空き家活用移住促進事業
 - ・子育て応援事業
 - ・婚活支援事業
- など、人口減少対応のための活動であれば内容は自由です。



条件

- ・荒川地区内で活動する集落や団体、有志の皆さんが対象になります。
- ・あらかわ地区まちづくり協議会への参画が必要です。

動き出しています！金屋小学校区の取り組み

金屋小学校区の有志の皆さんが、「これからも金屋小学校を存続させたい」という思いから、まちづくり協議会と共同で「空き家を活用した移住定住対策事業」「学校を中心にした地域づくり事業」を立ち上げ、少しずつ活動を進めています。今後、「あらかわらばん」でも活動の様子をお届けします。



動き出した金屋小“育援隊”

ご興味がある方はいつでもお気軽にお問合せください。

【問合せ】あらかわ地区まちづくり協議会 事務局 ☎0254-62-3102



アコスに「モザイクアート」を展示しています

荒川中学校3年生の「SDGs×地域貢献活動」の総合学習で作成した「モザイクアート」が、ショッピングセンターアコスに展示されています。この作品は、荒川地区の名所や名産品、美しい景色の写真3,300枚を並べて「荒川に架かる鉄橋」を表現しています。



製作した生徒達は、「日々住んでいるとついつい見過ごしてしまう荒川地区の魅力を再発見してもらえると嬉しい」という願いを込めています。3月末頃まで展示を予定していますので、ぜひ、お買い物ついでにご覧ください。「大河も一滴の雫から」と言いますが、生徒達は各々、そして皆でこの作品のみならず大きなものを学校生活で作ったかと思えます。この度は御卒業おめでとうございます(編)



あらかわトータルリサーチ co.ltd

支援・情報部会員のコーナー (T.Sugai)

其之二十三

オッス！！ オラ、まち協！！
定点調査で、オラたちに元気を分けてくれー！！！！



天下一調査会



アンケートに答えてやろう…
という人はココからアクセスしてね

アンケートは全10問で約5分で終わります

3/31までに回答いただいた方の中から抽選で10名様に、
ラベンダーグッズ
(1000円相当)をプレゼント！

オラたち、住民の声をもとにあらかわ地区を100%良くするアンケートをすることにしたぞ!!!!

いっちょやってみるか!!!!

頼りねえかもしれねえけど……、頼むっ!!!! オラたちに、ちょっとでもいいから元気を分けてくれー!!!!

あらかわのみんなから意見がもらえるなんて、オラ、ワクワクすぞ!!!!



(訳) あらかわ地区まちづくり協議会では、住民主体のまちづくりを実現するため、まちづくり定点調査を実施いたします。アンケートは統計的に処理され、個人が特定されることはございません。

これまで以上に、住民の皆さまの声をまちづくりに反映して参りたいと考えておりますので、上の二次元コードを読み取って頂き、たくさんの方からのご回答をお願いいたします。

まちづくり協議会一同、皆さまからのご意見を心よりお待ちしております。

自分で言うのもなんですが、中の人たちは結構まじめなんです。どうか信じてください。

俺の逸品 × 魚勝

仕出し料理・弁当



住所 ダムズ坂町店のほぼ隣
村上市坂町623-118-6

電話 お問い合わせ・
注文はこちら
0254-62-2337

荒川地区十文字にある魚勝（うおかつ）さんは、主に仕出し料理、折詰で有名です。現社長の祖母にあたる千代さんが魚の行商「カネヤ」として創業しました。その後、2代目の勝美さんが仕出し業を始めるにあたり、「魚」と自分の名前の「勝」をとって「魚勝」となったそうです。

昭和時代は、結婚式や新築祝いなどの際に、お客様の家に料理人として出かけて料理を振る舞い大きく成長したそうです。現在は、3代目の正栄さんが主に冠婚葬祭や法要などの仕出し料理や折詰などの販売を行っています。

代表料理は、鮭の味噌焼きと浜焼き。
脂がたっぷりとのった鮭を味噌焼きにするのは家庭ではとても困難。また、浜焼きは生産中止となった焼き台で魚をじっくり香ばしく焼くこだわりぶり。

そして、なんととってもコスパが良い。
この日作っていただいたお弁当には茶わん蒸しまでついて、なんとっ千円！お弁当は5人前から注文でき、金額も相談可能、荒川地区内であれば配達もしてくれるそうです。



▲浜焼き台で魚をじっくりと香ばしく焼く



▲ボリューム満点の仕出し弁当



▲茶わん蒸しにもこだわり



▲手際よく仕出し弁当を作る



▲パーティーにも用意された宴会場

また、小宴会（10名程度）も行いう事ができ、パーティーなどのコロナ感染対策も行っていますので、ご家族や近しい親戚同士での会食を楽しんではいかがでしょうか？

【魚勝さんに、オススメの料理聞いちゃいました！！】

「鮭のホイル蒸し」



材料 (1人分)

鮭の切り身 1切	パプリカ(赤)	適量
なばな 適量	レモン	1/6個
玉ねぎ 1/4個	塩・こしょう	適量
舞茸 適量	バター	5g
	ポン酢	適量

作り方

- ① なばな、舞茸、パプリカはお好みの量を切り、玉ねぎは薄切り、レモンを1/6個に切っておく。
- ② アルミホイルを引き、鮭の切り身をのせ①で準備しておいた食材をしいていく。
- ③ 塩コショウ、バターを入れアルミホイルを包みます。
- ④ しっかり包んだ③をフライパンに入れ、その周りに水を入れ、中火弱で約10～13分加熱します。鮭に火が通ったら火から下ろして、そのまま器に盛り付けて完成です。
レモンでさっぱり、お好みでポン酢をかけて召し上がれ。

AM5:00

夜明け前の113号線脇の水門。
薄暗い中に漂う朝靄が、とても幻想的です。
ぜひ、早起きをして見てみてください！
良い一日のスタートになると思います。

また、流通を支えるドライバーさん達が
織りなす光の線が、暗い時間でありながらも
ポカポカと心を暖めてくれます。
いつもありがとう。

余談ですが、今年こそは夏の獅子踊りに
参加したいと強く意気込んでおります！

荒川地区の獅子踊りには300年くらいの
歴史があるんですよ。ご存知でしたか？

写真・動画の依頼(有償)
お待ちしております。
お気軽にどうぞ。



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

YouTube : RYUTOPIA
https://www.youtube.com/channel/UCr6FbMJCfwpvlKN0_4buxAw

