



あらかわらばん

2021.9
(Vol.48)



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

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

! 新型コロナウイルス感染症の感染状況によって、本紙で告知する情報等は変更される場合があります。

ランチから健康相談まで、機能色々「ふくちゃCafe」

「ふくちゃCafe」とは…

管理栄養士と保健師が営む誰でも利用可能なカフェです。
「誰でも安心して過ごせる時間と空間」がコンセプト。
家庭でも、学校、職場でもない“第3の居場所”を提供しています。



管理栄養士による料理教室「福茶cafe'sキッチン」のレシピを中心に、
薬膳などを取り入れた体に優しいフードメニュー。

夕方からは、カフェの一室を地域の子供達に開放し、自習やおしゃべり
など、子どもたちが笑顔で安心して自由に過ごせる居場所となっています。



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)
駐車場は建物裏手側となります。

【営業】月・火・水・第2土・第4土(不定休あり)
ランチ 午前11時～午後2時(LO午後1時30分)
ブレイクタイム 午後3時30分～午後6時30分(LO午後6時)

ホームページで営業カレンダーや
イベント情報、メニューなどが確認できます

【ふくちゃcafeホームページ(右QR)】
<https://hukutya-cafe.amebaownd.com/>



テーマで貸し切り営業!「場」を提供する定期イベント

あつふくタイム

“あつまってもOKなふくちゃcafe”

毎月、下記の日時で、テーマごとにお店を貸し切りでオープンしています。
お茶をしたり、ご飯を食べたり、自由に時間を過ごしてみませんか。
予約は不要です、ふらっとお立ち寄りください!

<日 時> 第2、4水曜日 午後1時～午後3時

<貸し切りテーマ> 学校や職場などへ出かけることに不安を抱えている方

<お問合せ> ふくちゃ部 富田 ☎090-2163-0696



子ども支援につながる「ごちピン」システム

「ふくちゃCafe」では飲食代に150円上乗せして支払うと、
「ごちピン」を子ども達に贈ることが出来ます。
訪れた子ども達は、任意で「ごちピン」を使って軽食を
摂れます。これがあれば勉強も頑張れちゃうかも?!



～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。

ふくちゃ部
部員募集中



【ふくちゃ部ホームページ(右QR)】
<https://hukutyabu.amebaownd.com/>

子ども あそび場 まなびば

キッズ★おらだり

放課後の学校を使って、だれでも集える寺子屋を
オープンします。

大人や大学生のお兄さんお姉さんと一緒に宿題を
したり、体育館を使って遊んだりします!

<日 時> 9月21日(火)
午後3時30分～午後4時40分

<対 象> 金屋小学校1年生～6年生
金屋小学校区の未就学児も見学OK

<定 員> 20名(申し込み先着順)

<申込み・お問合せ> おらだり育援隊

担当: 須貝 oradari.ikuantai@gmail.com

キッズ★おらだりを一緒に運営してくれる方を
随時募集しています。

活動内容は、
[おらだり育援隊の
Facebook](#)をご覧ください。
(右QR)



第1回

荒川ゴルフクラブ会長杯ゴルフ大会

<日 時> 10月10日(日)

<場 所> 村上市営あらかわゴルフ場

<参加費> 2,000円

<競 技> 6ホールペリア ハーフコンペ

<締切日> 9月27日(月)

<その他> どなたでも参加できます。

奮ってご参加ください。



※新型コロナ感染症対策のため、表彰式は行いません

<申込み>

ゴルフ大会事務局

あらかわゴルフ練習場 TEL0254-62-6441

主催: 荒川ゴルフクラブ 協賛: あらかわゴルフ練習場

あらかわ互近所ささえ～る隊

地域のつながりが大きな支えに！

【問合せ先】

荒川支所地域振興課地域福祉室
☎0254-62-3101 (内線124、127)



新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、遠方からの親族の支援や、地域の集まりなどできなくなっているなか、孤立し不安を抱える方が増えています。そこでより一層大切になってくるのが地域のつながりです。

「向こう三軒両隣」懐かしい言葉に聞こえますが、コロナ禍の今、この言葉が見直されてきています。「ちょっと地域の人を気に掛ける」ことが、つながり作りの第1歩です。ちょっとのつながりが大きな支えあいに広がります。みなさんの住んでいる地域のつながりを今一度、見直してみませんか？

大津の獅子拝礼



今年も新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、荒川地区の獅子踊り、神楽は残念ながら自粛となりました。

大津集落では、8月23日の宵宮に獅子神様への奉納のため、大津獅子保存会のメンバーで拝礼を行いました。大津獅子保存会の皆さんは、「獅子踊りができずに2年が経ちます。祭ができるようになったとき、次の世代へしっかりと引き継いでいけるように、感染が落ち着いたら練習の機会を設けて行きたいと思います。地域の皆様、郷土芸能ファンの皆様、今後も変わらぬご支援を賜われれば幸いです。」と話していました。



この厳しい状況をみんなで乗り越え、来年こそは、江戸時代より受け継がれてきた荒川地区の最高の獅子踊り、神楽をみんなで楽しみましょう！

ちなみにYouTubeに8集落分の獅子踊り・神楽動画置いてあるので、よかったらご覧ください。



あらかわまちづくり 歴史探訪

Vol.4
(2021.9)

発行：支援・情報部会 須貝俊樹
監修：佐藤和一郎

あらかわには、あっと驚く歴史があります

神奈川県山北町の資料に、あらかわのことが多く書かれています

神奈川県山北町（やまきたまち）の山北町立生涯学習センター図書室にある『山北町史』『川村家の歴史』『足柄乃文化』には、鎌倉時代に地頭として派遣された河村氏に関連し、“荒川保における河村氏の活躍”として、荒川保（あらかわ、関川村）のことが多く記載されています。

また、河村氏のことに関しては、荒川町当時に発刊された『あらかわ歴史散歩』や『関川村史』にも記載されています。



今回は、あらかわの事についてどんなことが書かれているかを具体的に紹介しますね！

荒河保！
河村氏！
かつての相模の国から派遣されました

足柄乃文化



第27号 山北町地方史研究会

一、荒河保とは
越後国の北端に日本海へ注ぐ荒河流れがある。この河口に近く女川・鉄江沢川の支流流域を含めて鎌倉時代から室町時代にかけて国衙領荒河保があった。保域は現在の新潟県岩船郡のうち、荒川町全域と関川村の一部を占め、鉄江沢川は当時露出川と呼び、大字山本を除く全流域、女川は右岸と左岸大字高田・平内新を含む地域がこれにあたる。そして東は出羽国境、西は日本海、南は奥山荘、北は小泉荘に接していた。

荒河保における河村氏の活躍

鎌倉時代

【引用】

山北町地方史研究会 編(2000)：『足柄乃文化』,第27号,山北町地方史研究会,p43



俺の逸品 × 江端さんのアスパラガス

村上市金屋の江端さんは、専門でアスパラガスを栽培しています。

アスパラガスは栄養豊富な緑黄色野菜。多くのビタミンとミネラルを含み、アミノ酸の一種「アスパラギン酸」は、新陳代謝を活発にし疲労回復やダイエットに効果的。また、穂先にはポリフェノールの一種であるルチンを多く含み、高血圧や動脈硬化の予防にも効果的です。

江端さんにお話を聞くと、アスパラガスの栽培には良質な堆肥が必要で、中野集落の村上牛生産者のアグリフロンティアさんの牛ふんを使用するなど、地域内での連携によって、美味しいアスパラガスが栽培できるということです。

1日に20～30cmも伸びるアスパラガスを早朝と夕方に収穫し、その合間に肥料の加減や、茎枯病などの病気の予防、防虫、除草など苦労も大変多いそうですが、「荒川の大地の栄養をたっぷりと含んで成長したアスパラガスをたくさんの人に食べてもらいたい」とお話をいただきました。



▲荒川の大地の恵みアスパラガス



▲アスパラガスの花（ユリ科）



▲ニヨキニヨキ生えます



▲ものさしが付いたハサミで収穫



▲出荷選別の様子

アスパラガスは春先から夏前が旬のイメージがありますが、立茎栽培により4月から10月上旬頃まで収穫しているそうです。栄養たっぷりの地物野菜を食べて元気にすごしましょう！

農家：江端さん 【販売場所】
産地：村上市金屋 イオン荒川店
よれっしゃ・こいっちゃ



みずみずしいアスパラガスを味わう料理を紹介します！！

【お家でレシピ! ~アスパラガスと海老の塩炒め~】

材料 (3~4人分)

・アスパラガス	6本	・酒	大さじ1
・むき海老	250g	・鶏ガラの素	大さじ1
・にんにく	1片	・塩、こしょう	少々
		・片栗粉	適宜

つくりかた

- ① アスパラガスは根元の固い部分を1cm切り落とし、根元付近の固い皮をピーラーで剥く。
- ② にんにくはみじん切り、アスパラガスは1本を4~5等分に斜めに切る。
- ③ むき海老はキッチンペーパーで余分な水分を取り除いておく。(背わたがあるようなら取り除く、食感もよくなり臭みがなくなるよ 😊)
- ④ フライパンにサラダ油を入れ弱火で熱し、にんにくを入れ香りが出るまでじっくり炒める。
- ⑤ アスパラガスを炒め、芯に火が入る手前で海老を入れて炒め、鶏ガラの素と塩こしょうで味を整える。
- ⑥ 水溶き片栗粉を少量入れながらとろみをつけて完成です！



茹でるのではなく、焼くか揚げるが風味が強く美味しいよ!(江端さん談)



アスパラガスとシラスのパスタも絶品!!



PHOTO BY RYUTOPIA