

村上市猿沢地域まちづくり通信

りーどぐ! 猿沢

Lead & Go!

さざわ

vol 35

2021.3.15 発行

豊かな環境を守り、みんなの生きがいを生み出す活力ある地域を創る



下中島集落の集落表示看板作成



寺尾集落の照明装置設置



寺尾集落のみんなの畑



集落活性化支援助成金の結果報告 計 333,000 円助成しました

- 集落内防犯対策 23,000 円／寺尾
- 耕作放棄畠の保全活動（みんなの畑）9,000 円／寺尾
- 集落センター広場の照明装置設置 38,000 円／寺尾
- 集落表示看板作成 9,000 円／下中島
- どんど焼き 4,000 円／鵜渡路
- イルミネーション 66,000 円／鵜渡路
- どんど焼き（さいの神）15,000 円／上野
- 鳥追い（歳の神）27,000 円／猿沢区
- 前の川周辺イルミネーション設置事業 23,000 円／猿沢
- 新型コロナウイルス感染予防対策 20,000 円／檜原
- どんど焼き 49,000 円／檜原
- ホイホイ 50,000 円／板屋越

今年のまち協活動を振り返って

会長 佐藤倉一（板屋越）

今年度を振り返り、新型コロナウイルス感染症に翻弄された一年に思えます。感染拡大防止の為、総会の取り止めに伴い代議員各位への書面議決での自粛・中止を数えたらきりがありません。唯一5月に実施した芝桜植栽は地域の皆様にはお声掛けせず役員のみで行いました。春には赤い絨毯を皆様に見ていただけ幸いです。ワクチン接種と収束の兆しが見え始めた中、来年度の状況は今までです。協議会発足より10年を迎える今、新たなステップへの移行に迫られています。地域の皆様には、ご指導、ご協力をよろしくお願いいたします。

Q1 区長歴はどれくらいですか？ **Q2** 趣味は？ **Q3** 座右の銘は？ **Q4** 集落自慢をお願いします！

上野集落区長 (68歳) **志田 義栄さん**

A1 2年目です
A2 釣りが好きです。
(キス、ハゼなどの小物です。)
A3 「一致協力」
A4 上野は71世帯、人口184名で猿沢地区では中規模集落です。高齢者の一人世帯や空き家が増えていますが、まとまりのある集落ですので、コミュニケーションを大切に活性化に取り組んでいます。当集落は、国道沿いの案内看板にある「茗荷池の里」として知られています。茗荷池は茗荷寺何代目かの和尚様が堤防を築いて作ったと云い、三尺もある大鉤がいたと云う伝説もある池です。周辺には時季になると、区民の協力で植えたミズバショウ（珍しい黄色もあり）が、目を楽しませてくれます。皆さんも見に来てください。

鵜渡路集落区長 (67歳) **志田 國利さん**

A1 4年目です
A2 バイクツーリング
近年は近場ばかり出かけています。
A3 特にありません。
A4 当集落には古い歴史のある建物、史物が多く残されています。以前、集落の歴史調査を行い報告書（追憶鵜渡路）という冊子を作りました。先人の残した歴史を若い人達に伝え残していく事も大切な事と考えています。又、昨年行ったイルミネーションのような今までに無かった行事も行い、集落の活性化に繋がっていけばとも思っています。当集落に於いても、少子高齢化が進んでおり、悩ましいところです。コロナ禍でもあり、参加型の行事等に制限はありますが、安全に楽しく暮らせることであります。



はじめまして、地域おこし協力隊の木村綾子です。
この度猿沢の竹林整備に伴う伐採後の竹の有効活用を行うために就任しました。

【自己紹介】

出身は村上市で高校卒業後に東京へ体育大学卒業後スポーツクラブに勤務、その後ハンドメイド化粧品会社勤務得意なことはスポーツ全般、特にラクロスでは通算8回日本一を達成

【意気込み】

地元産竹の特産化を目指します！猿沢の魅力を発見し発信していきます！見かけたら気軽に声かけてください！よろしくお願ひいたします。

春のお楽しみ行事

※行事は発行時の予定でありますので、状況により中止や変更となる場合がございます。

3月	24日 ④ 卒業証書授与式（さくら小）
	26日 ④ 卒園式（猿沢保育園）
4月	2日 ④ 入園式（猿沢保育園）
	7日 ④ 入学式（さくら小）
	13日 集 虚空蔵尊春祭礼（猿沢）
	17日 集 大沢の桜ライトアップ（寺尾）（～4/19）
	24日 ま 猿沢まち協定期総会
	25日 集 鯉のぼり飾り（寺尾）（～5/9）
5月	1日 みどりの里春まつり（～5日まで）
	8日 集 多岐神社春祭礼（板屋越）
	17日 集 神明宮祭礼（鵜渡路）
	29日 ④ 運動会（さくら小）
	下旬 集 植栽活動（下中島）
6月	3日 ④ 5年生自然教室（～4日まで）（さくら小）
	12日 ま 猿沢地域一齊クリーン作戦

猿沢まち協の公式 Facebook ページがあります。

Facebook ユーザーの方は、ぜひ「いいね！」をお願いします。

[facebook](#) 猿沢地域まちづくり協議会

発行元・お問い合わせ

■発 行 猿沢地域まちづくり協議会

■事務局 〒958-0251 新潟県村上市岩沢 5611番地
(村上市朝日支所 地域振興課内)

■連絡先 tel.0254-72-6881 fax.0254-72-0328
MAIL as.shinko-chiiki@city.murakami.lg.jp

■HP でも活動の様子を公開しております
<http://www.city.murakami.lg.jp/site/sarusawa/>



各集落で新年の伝統行事を開催

各集落では今年も新年の伝統行事を行いました。特に今年は疫病退散の願いを込めて、早くコロナが落ち着くようになると願った方は多かったのではないかでしょうか。

どんど焼き

今年は、密を避け役員のみで実施した集落や飲食を中心とした集落が多くありました。写真提供いただいた集落の様子を紹介します。

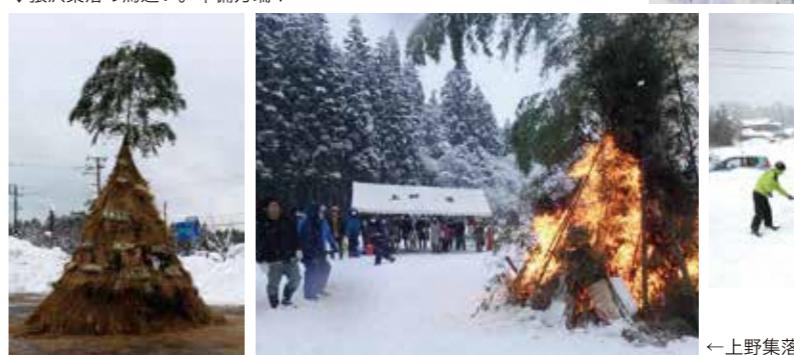


↑宮ノ下集落のどんど焼き
今回はコロナ禍のため役員のみで行われた

板屋越集落のホイホイ→
鵜渡路集落のどんど焼き→



↓猿沢集落の鳥追い。準備万端！



↑川端集落のどんど焼き
←上野集落のどんど焼き

鵜渡路集落では伝統の獅子舞

獅子舞は鵜渡路消防団が中心となり毎年2月の第3日曜日に行なわれます。今年中学生3年生の方が獅子頭を持ちますが少子化の為、ここ数年団員がやっています。家内安全・無病息災を願い各ご家庭を回る行事です。



朝日さくら小学校6年生が卒業式で胸につけるシリクフラワーコサージュづくりを行いました。朝日村まゆの花会の横井栄子さんを講師に招きました。完成した後には「難しかったけどきれいにできてよかったです」との発表があり、仕上がりに満足の様子でした。24日の卒業式では6年間の思い出を詠かせることで胸にきれいな花を咲かせることでしょう。



3月3日、朝日さくら小学校6年生が卒業式で胸につけるシリクフラワーコサージュづくりを行いました。朝日村まゆの花会の横井栄子さんを講師に招きました。完成した後には「難しかったけどきれいにできてよかったです」との発表があり、仕上がりに満足の様子でした。24日の卒業式では6年間の思い出を詠かせることで胸にきれいな花を咲かせることでしょう。

まちづくり協議会 料理講習会のレシピ紹介

第2弾

笹団子のレシピ

用意するもの

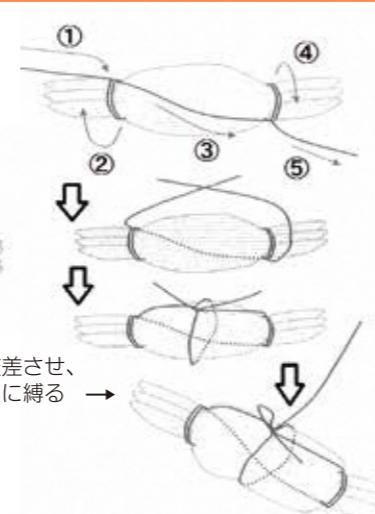
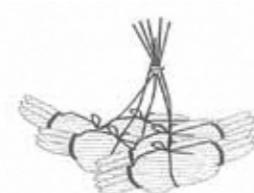
- 20個分
- ・もち米粉……375g
- ・砂糖……25g
- ・笹団子の素……15g
- ・乾燥よもぎ……25g
- ・水（よもぎ煮汁）……もち米粉と同程度か若干少なめ
- ・笹……60枚
- ・い草……70cm×20本
- ・あんこ……250g
- ・重曹……少々

産業交流部会から地域の皆さんに今までの料理講習会のレシピを紹介する企画第2弾は、笹だんごと甘酒のレシピです。是非覚えてチャレンジして下さい！



しづり方

い草の両端が15cm以上残るよう団子の両側をそれぞれ2.3回ずつ巻く



い草の両端を真ん中で交差させ、団子の腹を包み込むように縛る

甘酒の歴史

甘酒の起源は古墳時代に遡り、『日本書紀』に甘酒の起源とされる天甜酒（あまたのたむざけ）に関する記述がある。古くは「一夜酒（ひとよざけ）」または「醴酒（こさけ、こざけ）（濃い酒の意）」と呼ばれた。

かつては夏に、「甘い・甘い・あ～ま～ざ～け～」などの文句で行商も多く、俳句において夏の季語となっている。夏に飲む場合は夏バテを防ぐ意味合いもあり、栄養豊富な甘酒は体力回復に効果的ないわば「夏の栄養ドリンク」として、江戸時代には夏の風物詩だった。

守貞漫稿には、「夏月専ら売り巡るもの」が「甘酒売り」と書かれており、非常に人気がある飲み物であった。当時の江戸幕府は庶民の健康を守るために、老若男女問わず購入できるよう甘酒の価格を最高で4文に制限しており、武士の内職としても甘酒造りが行われていた。

甘酒には、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、葉酸、食物繊維、オリゴ糖や、システィン、アルギニン、グルタミンなどのアミノ酸、そして大量のブドウ糖が含まれている。ブドウ糖以外の成分は原料米とのコウジカビ属に由来するが、これらの栄養はいわゆる栄養剤としての点滴とほぼ同じ内容であることから、「飲む点滴」と称されることもある。冬季では体が温まるようにあるいは風邪の予防として甘酒を熱くし、夏季はさっぱりと飲めるようにショウガ汁を入れて飲まれることがある。

甘酒のレシピ

用意するもの

- 甘酒
- ・米麹……500g
- ・お湯……適量
- ・砂糖……好みにより適宜



しづり方（甘酒）

- ① 炊飯ジャーに、麹と40℃位のお湯を、麹がかぶるくらい入れ、保温で4時間程おくと美味しい甘酒が出来上がります。
- ② 好みの甘さに薄めてお召し上がりください。

しづり方（おかゆを使った甘酒）

- ① おかゆを炊く
 - ② 60℃位まで冷めたら、米麹を混ぜる（よく混ぜる）
 - ③ 水を入れ、保温ジャーで6時間保温する
- ※ジャーの蓋は、布をして少し隙間のある状態にしておく！！