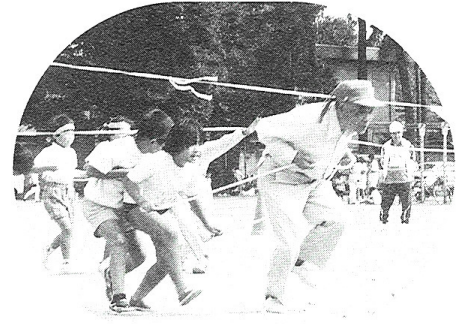


とくぐり

平成6年11月25日 **No.37**

●編集・発行
富里地域ふるさとづくり協議会・広報部
富里近隣センター
〒277 柏市富里2-4-4 TEL 73-9531
●印刷(有)常盤印刷 TEL 03(3241)8910

第13回 富里地区大運動会



スポーツの秋



敬老演芸会

10月27日

保健福祉部
福祉ネットワーク委員会

保健福祉部の方々等による手作りお弁当をいただきながら、楽しい一時を過ごしました。張りのある声、きりりとした姿勢、意気盛んな皆さんに感じ入りました。



芸術の秋

町会対抗競技成績順位表

種目	スプーン リレー	大なわとび		綱引き	総合順位
		小人	大人		
町会					
通1丁目	5	3	6	5	6
豊町	4	5	5	2	5
緑ヶ丘	1	6	3	1	1
栄町	6	1	1	4	2
富里	3	4	4	3	4
双葉町	2	2	2	6	3



文化祭

11月4日～6日

出品者 287名
出品数 364点
来場者 273名



最終日が雨にもかかわらず、大勢の方々の来場がありました。日頃の成果が発表され、いずれも力作揃い。見学者の中から感嘆の声が聞かれました。

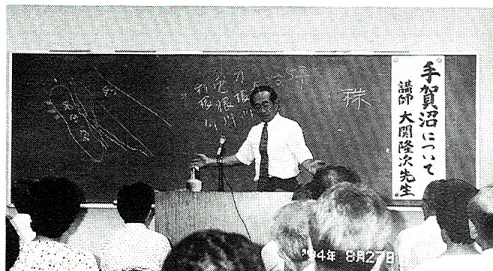
文化祭における古本の売上げ、一三、〇八〇円は児童用図書の入資金にさせていただきます。ありがとうございました。
総務部

ふるさと歴史講座

8月27日

「手賀沼について」

大関隆次先生



今や汚濁ワースト一の手賀沼は、大正時代にはドイツ二ーランドの六十五倍の広さもあり、こい、ふな、えびが食卓にのぼる程、沼の恵みがありました。特にうなぎは、手賀沼の青うなぎと言われ、焼いてもちぢまらず、その味は格別と珍重され、特産でした。現在の柏中央高校の

手賀沼船上視察



全国的に汚染沼として知名度が高くなっている手賀沼を、一度は見たり聞いたことがあるかと思えます。七月二十日に行なわれた「手賀沼船上視察」に地域の方、二十名程が参加し、市の環境部の方の説明を聞きながら、見学しました。アオコの発生により、沼全体がグリーン一色になつており、透明度が測

よみがえれ

手賀沼

れる水ではなく、まさに、泥沼であったのには、参加者一同、無言状態で見つめておりました。汚染の原因は自然の風化もあるが、やはり、家庭からの生活排水が一番の原因という事でした。沼には水を浄化させる回転機が設置してありましたが、沼の広さからして、今すぐという訳にはいかにしてしまえぬにしたいという気持ちには考えさせられました。「わたしが気を付けても……」と、投げやりにならず、常に一人ひとりが、

かもの飛来地として、昭和四年読売新聞には、「一晩で八百羽もとれた」との記事もあります。やまへ、白魚、さより等清流に住む魚、たまつけ（からす貝の一種）じゅん菜が採れるほど、きれいな沼でした。昭和二十九年頃は町営の水泳場もあり、昭和三十九年オリンピックのボートレース会場として、最有力候補地とされましたが、水深、宿泊施設が問題とされ実現しませんでした。今や、人口の増加と比例して、昭和四十六年頃からアオコが発生、昔の姿を想像する事は出来なくなつてしまいました。

歴史講座は六回目、三十九名の方々が熱心に聴講されました。昔を知り、今を生きる姿勢を考えさせられました。

責任と関心を持ちながら、生活する事が「汚染沼」でなくなる第一歩だと思います。写真は、大堀川に流れ出る泡です。

洗濯講習会

六月二十二日

合成洗剤と粉石けんの違いを比較、勉強する講習会でした。合成洗剤は、泡立ちが激しく、排水された泡は、管に付着するだけでなく、流れ出る川にそのまま残るのです。ぜひ粉石けんを使いましょう。

これからの行事予定

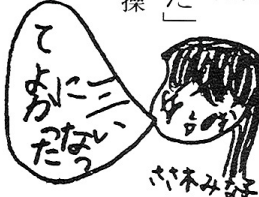
- 十二月 換気扇の手入れ法 新年顔合わせ
- 一月 新春かるた大会 腰痛予防体操
- 二月 防火訓練 囲碁大会 クリーンピクニック

吾が町の話題

「やっだね！三位だ」

双葉町 村山操

六町会の中で一番小さな双葉町会、運動会の度に人数集めに苦労したものです。今年は何んと！三位入賞でした。大なわとびでの息のあったブレイが幸したのでしようか、参加の感想を聞いてみました。「わたしは、三位になったのは、はじめてなので、とてもうれしかったです。」「お母さん達の大きなわが、すごく上手だったからびっくりしちゃった」「パン食い競争のアンパンがすごくおいしかった」



「吾が町の話題」は六町会を一巡しました。それぞれの町会の話題を心待ちにしたものです。寄稿の皆様ありがとうございました。



作り方

- (一) パラ肉は四〜五センチの長さに切る。筍・椎茸は薄切り。白菜は三センチに切る。干し海老はぬるま湯につけてもどし、足や殻をとる。もどし汁はとっておく。
- (二) 白菜を油で炒めてから土鍋に敷き、パラ肉・筍・椎茸・干し海老をもどし汁ごと入れる。
- (三) 豆腐を切り(二)の材料の上に乗る。調味料を入れ沸騰後弱火で二十分煮る。
- (四) 胡麻ダレを作り食す。

編集後記

広報部で大変なです。新聞作りを実際に経験してみてもびっくりしました。行事があるごとに取材、原稿依頼、新聞発行にあたり三〜四回の編集会議。これが又知恵が出ない、又ありすぎて困るどれにしようかなり、より早い報道をと思つていきます。

田中

男性料理教室

6月29日

〈簡単な和風料理〉



料理メモ

〈砂鍋豆腐〉

- 材料(調味料)
- 絹豆腐 2丁
 - 豚バラ薄切り 100g
 - 白菜 500g
 - スープ 5カップ
 - 醤油 大2
 - 酢 大1/3
 - 砂糖 大1
 - 腐乳 大3
 - 芝麻醬 大
- 胡麻ダレ
- 干し椎茸 2〜3枚
 - 干し筍 100g
 - 干し海老 大2
 - 塩 大2
 - 醤油 大3
 - 酒 大1
 - 生姜 大1
 - 葱 大1
 - 生薑 大1
 - ニンニク 大1

知味齋の金子先生に教えていただいた中国風豆腐鍋です。おためし下さい。

村山