

令和2年 10 月15日

き ず な

TEL・FAX 0954-66-3113

発行責任者 江口 常雄

す 住 み よ い げん き な みどり さと おお くさ の
住 み よ い 元 気 な 緑 の 郷 大 草 野

<<コミュニティ会員の皆さんへ>>

塩田川護岸清掃についてのお知らせ 実施日 = (11月1日:日曜)

清掃開始は、9時からです。以下、清掃の方法についてお知らせします。

2組に分かれて行います。

- ①組 池田医院の裏手の護岸から上流へ、左岸側を式南橋まで清掃します。
そのヶ所の清掃担当は、総務広報部会、健康福祉部会、環境整備部会の
3部会の皆さんです。
- ②組 蛸橋から下流域は、千石堰付近から上流へ右岸側を蛸橋まで清掃します。
そのヶ所の清掃担当は、公民館活動部会、青少年育成部会、地域づくり部会の
3部会の皆さんです。

(右岸、左岸とは、河川を下流に向かって眺めたとき、右を右岸、左を左岸と言います。)

- ①は、距離は短いですが、ゴミが多い難所が50mちよつとあります。
- ②は、ゴミが集中しているところはありませんが、点々と散在します。
役員が、軽トラックで皆さんと一緒に上流に向かいながら、ゴミを回収します。
その流れで、最後は、防災広場のかかしの撤去をお願いいたします。



◎各部会、かかしを 一生懸命、作りました!

10月3日、4日(土、日)の2日間で、6部会がかかしを作りました。どんなかかしができたか、ぜひ、18日からの展示をご覧ください。11月1日(日曜)の午前中には撤去します。

ベテランと新人が協力をしながら、1つの目標に向かってワイワイガヤガヤの中で楽しそうでした。

(写真は、総務広報部会の制作風景。)

果たして何ができるのやら??)

☆刈ったぞ〜っ！！☆

(おいしいご飯が食べられる！v^ ^v)



大草野小の5年生が、10月7日水曜日10時から、6月16日に植えた苗が、大きく成長し黄金色になった稲穂を刈りました。

コミュニティの宮崎会長から安全な稲の刈り方などの説明を受けた後、圃場に入り、横一列になって黙々と刈っていました。終わり頃になると、ある子は、「稲刈りってこんなに楽しいんだ！」と言っていました。

今の実際の稲刈りは、機械化が進み、昭和30年代に少年期を過ごした我々からすれば、あっという間に終わってしまいます。

しかし、あの頃、稲刈が楽しいとは少しも

思えませんでしたね、「なかいけ」というおやつを食べる時くらいでしょうか？

しばらく乾燥させた後、脱穀、精米し、おいしい新米が食べられることになります。

普段スーパーから、いつの米か分からないようなものを買って食べていると、たまに新米をいただくと、おかずが要らないくらいご飯がおいしいですね。

今は、新生姜が出ているので、生姜味噌にして、ご飯にのせて食べると、最高です！！さつま芋も収穫できる頃なので、芋ごはんも子どもたちには美味しいでしょうね。おなかいっぱい、食べてください！



下記の行事、どちらも、大草野防災広場で開催します。

かかし祭り 10月18日(日)～31日(土)まで展示

グラウンドゴルフ大会 10月25日(日) 開会式：8時30分

^^ 編集後記 v v

◇さつま芋について◇

美味しいさつま芋にする、収穫などの扱い方についてご紹介します。

さつま芋は、収穫するときに土が乾いていることが一番大切です。

さつま芋は、湿気に弱く水に触れた芋は腐りやすいそうです。だからしっかりと土が乾いて、雨が降りそうにない日に収穫してください。

収穫の1週間前位に、茎を5センチほど残して葉を事前に切っておくと、その間に甘みも増すそうです。

掘りだしたら、土がついたまま2、3日乾燥させ、その後土を取り除いてさらに1、2週間置くと、デンプンがゆつくり糖に変わり甘く美味しいさつま芋になります。保存するときは、ビニールなどに入れず、呼吸できるように通気性がある新聞紙に包み、段ボール箱で保存してください。

正しい保存方法だと3ヶ月程度はもつそうです。収穫から保存までの間に、水洗いしたりしないことが一番肝心なことです。

料理方法は、品種によつて違うそうなので、ネットで検索して、自分の好みと品種にあった調理をして食べてください。

収穫の時期が分かりにくいのですが、植えてからの日数と葉の色をみたりするなどの方法があるようですが、一番確実なのは、試し掘りをしてみるからしいです。