



# せとまちだより

SETOMACHI-COMMUNITY NO14

令和3年1月28日(水)  
瀬戸地域まちづくり協議会  
香岐市芦辺町箱崎大左触924  
080-8574-5853  
発行責任者 前田 清信

## 賀正

令和3年のはじめに

瀬戸地域まちづくり協議会 会長 前田 清信

新年あけましておめでとうございます

瀬戸地域では、昨年、2月1日にまちづくり協議会を設立いたしました。その頃は、新型コロナに翻弄される年になるとは思いもしませんでした。2月下旬頃から、全国的に、会議やイベントの中止などが続き、非常事態宣言まで出されました。当協議会も、運営委員会を中止にしたり、各部会の会議も回数を減らしたりしました。その後、今日まで香岐での感染状況等の様子を伺いながら、「できることからやろう」との思いで活動を続けてきました。活動内容につきましては、「せとまちだより」の紙面を介して皆様にお伝えしてきました。地域の多くの皆さんを活動に取り込んでいくには程遠い状況ですが、まちづくりは始まったばかりです。皆様のご協力をお願いします

令和3年は、新型コロナ感染の危機が去り、皆様にとり、よい年でありますよう祈念いたします

2021年の願い・・・ 今年は凧揚げ大会が開催されますように・・・



平成元年頃 イオン横広場で開催の凧揚げ大会



## 新型コロナ感染にご注意

香岐でも新型コロナ感染が広がっています。

手洗い うがい マスク

人との間隔をあける など

新型コロナ感染防止対策をとりましょう！！

感染症拡大防止に  
ご協力ください



正月の恒例行事

### 消防出初め



昭和61年頃の消防出初式での赤・青・黄色の放水写真です。その頃は、分団幹部の奥さんたちは反省会の準備で大忙しでした。

残念ながら今年は、新型コロナ感染防止のため中止になりました。



わたしはだ～れ  
大勢ですみません



昭和44年頃 祐徳稲荷神社参拝 記念写真 (サンマ組合)  
この中で一番若い人でも、今は、70才を越えていられます 小嶋健司氏 提供

2月の行事 節分祭 … 立春の前日にあたる日に貴船神社で氏子家庭の邪気を払う  
初午 … 最初の午の日 稲荷の神に長寿、息災、開運、商売繁盛を祈念する  
2月15日 … 涅槃会 コリンの日(長徳寺) (吉岐瀬戸浦史より抜粋)

## 吉岐市ヘルスマイトさんに習った味噌づくり

味噌の仕込みは寒い時期が良いとの情報で、地域づくり部会(次世代へ継承したい郷土料理班)は、味噌づくりに挑戦することになりましたが、未経験者ばかりなので、吉岐市健康増進課へ相談し、ヘルスマイトさんに指導をお願いすることにしました。一緒に作業をしながら教えてもらいましたが、材料は配合の分量通りきちんと量るなどレシピどおりにすれば、誰でも味噌をつくらることができるわかりました。ただ、保存するときは、袋の空気をよく抜くことなど雑菌が入らないように気をつける必要があります。ヘルスマイトさんのレシピを紹介しますので味噌作りに挑戦してみませんか

材 料 (出来上がりの分量 5.2Kg)の場合  
○ 大豆 1kg ○ 米麴 2kg ○ 塩 540g ○ 大豆煮汁 480cc

### 作り方

- ① 材料は配合の分量通りきちんと量る
- ② 生大豆をよく洗ったっぷり(倍以上の高さに)の水に10～15時間つける
- ③ 圧力鍋に①の大豆と新たに水をひたひたより高めにして入れる(圧力鍋の高さの半分以上の高さにならないように注意する)
- ④ 圧力鍋から音がしはじめてから40分中火で煮る(手でつぶしてつぶれるくらい)  
※ 圧力鍋の機種により使い方がかわります。圧力があるうちに鍋の蓋は絶対開けないでください。普通の鍋で煮るときは、2時間位煮たら柔らかくなります
- ⑤ 麴に塩を加え、なじむ程度に軽く混ぜる
- ⑥ ⑤に粗熱をとった大豆と大豆煮汁(480cc)を加え、大豆をつぶしながら混ぜ合わせる。ここでよく混ぜることがポイント!混ぜたらないと酸っぱくなる)
- ⑦ ミンサーでよくすりつぶす(ペタペタと表面をならして、みそだんごをつくり、空気を抜きながらチャック付きのビニール袋に入れる 袋との境も隙間ができないように詰める(カビ防止)
- ⑧ 日常生活している空間で保存し、3カ月～8カ月くらいで試食してみるとよい(温度が低いと発酵が進みにくい)  
※ ミンサーがない時は、すり鉢をつかうといいです

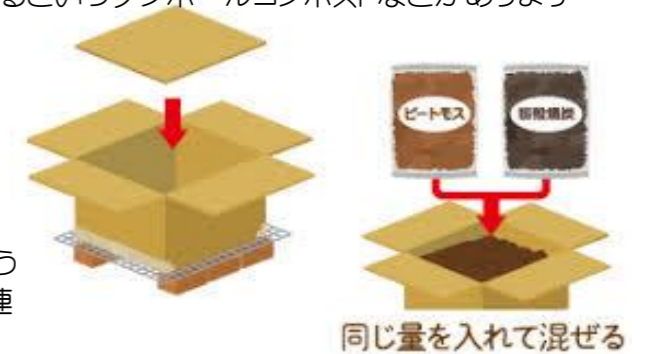
### ゴミ減量化作戦

「生ごみリサイクル元気野菜作り」という長崎県が発行した冊子があります。内容は、生ごみリサイクルに関するものです。では、どのようにたら、ごみを減らせるか\*\*\*\* 一部抜粋掲載

1. 生ごみを減らしてゴミ減量化…家庭からでるごみの約4割は生ごみです。この生ごみを減らすことで、かなりの量を減らすことができる
2. ヘルスクッキングで生ごみの減量化…野菜の外葉や根菜の皮は栄養が濃ゆいので上手に料理しておいしくいただく。この心がけがあればゴミの減量化につながる
3. 生ごみを土に返してごみ減量化…生ごみは、土に返してやります。できるだけ新鮮なうちに混ぜてやると早く土にかえります  
※3には、いろいろな方法があります。段ボール箱の中に基材(ビートモスやもみ殻くん炭等)と生ごみを入れ、微生物の働きで分解させるというダンボールコンポストなどがあります

### 【段ボールコンポスト】

ダンボールコンポストは、ビートモスともみ殻くん炭を同じ分量ダンボールに入れて、よく混ぜ合わせたら準備完了。あとは、毎日、生ごみを入れてよくかき混ぜるだけ。4カ月くらいで肥料の完成。これを使えば無農薬野菜づくりができます。やってみようという方は、まち協まで連絡下さい



### とっしゃんのひとりごつ

ゴミ減量化の実習で使用したダンボールコンポストを引き取って家庭ゴミ減量中です。生ごみを出さないだけでもゴミは減るといを実感しています。ゴミ同様、体重も減ってくれたらよかつぱってん