

橋場で夏まつり

区内をみこしで練り歩く

七月二十八日・二十九日の二日間、橋場区で夏まつりが行われました。

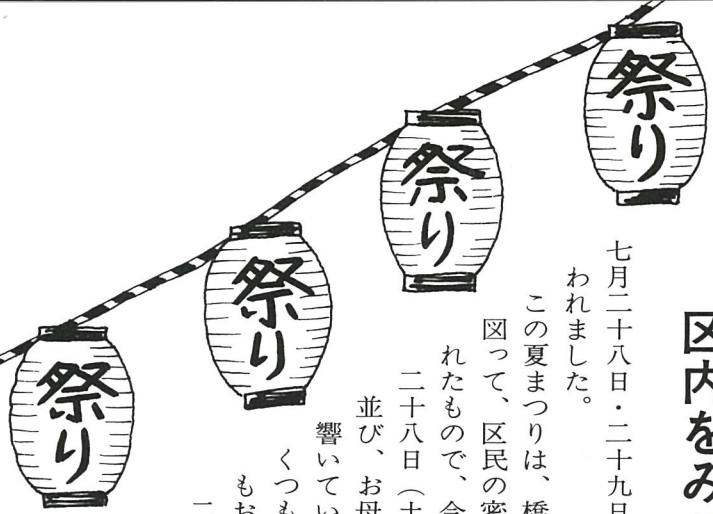
この夏まつりは、橋場区民の親睦と連帯意識の高揚を図って、区民の密着した活動をしていくために行われたもので、今年が第一回目です。

二十八日(土)は、役場前広場に模擬の売店が並び、お母さんたちの元気な掛け声が広場に響いていました。午後七時三十分からはいくつものおどりの輪ができ、老いも若きもおどりに酔いしれていました。

二十九日(日)は、新しく購入した子どもみこし二基と大人みこし一基が午後一時に桑郷入口をスタート、揃いのはつびを着た子どもも大人も汗だくで、午後六時すぎまで区内を練り歩きました。子どもたちにもつりの声を聞いてみました。

- 疲れたけど、とても楽しかった
- 子ども会最後の思い出になった
- 暑かったので子どもにも水をもっと掛けてほしかった
- おどりはみんなができる簡単なものだけがいい
- 疲れてもうくたくたです……
- 祭り気分につけて、とても楽しかった
- 来年の祭りが楽しみです

↑ まずは腹ごしらえをして……



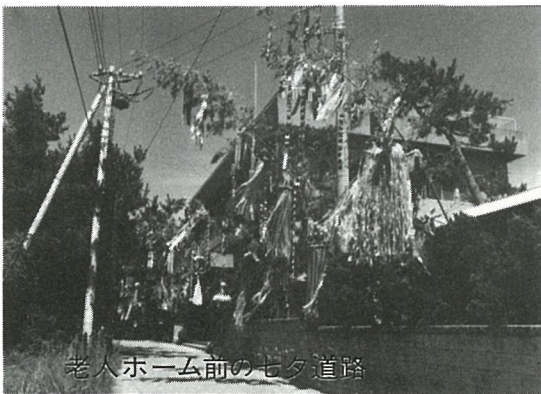
元気を出して、ワッショイ・ワッショイ

老人ホームで

七夕飾り

七月二十四日から八月七日までの十五日間、光楽園老人ホーム門前通りに七夕の飾りが飾りつけられました。

園のお年寄りたちが丹精こめて作った飾りものに、道行く人も足を留め、見入っていました。



老人ホーム前の七夕道路

おいしいご飯を 食べるために

そろそろ新米が出回りだす時期ですが、ご飯をよりおいしく食べるには、炊く時のちよっとしたコツが決め手になります。まずとぎ方。とぐ前に大量の水につけ、さっとかき回してすぐ水を捨てる作業を二、三回くり返し、その後なるべく手早く、水が澄むまで換えながらとぎます。

ここで溶けだすビタミンB₁は他の食べ物で補うことにして、おいしく食べるためには水が澄むまでとぐほうがよいでしょう。とぎ終わったら、水かげんをして、米が十分に水を吸収するよう、最低三十分はそのままおきます。

水かげんは、水分が多く含まれる新米の場合は、米の量の一分割増、古い米は、加熱時に組成が変化し水分を吸収しやすくなるので、米の量の二割増を目安にします。

電気炊飯器で炊くなら、炊き上がってから五分ほどおいた後、十五秒から三十秒スイッチを入れて再加熱し、さらに十分くらい蒸らします。蒸らしが足りないとおいしい炊き上がりになりませんからご注意ください。