



初夏の風、爽やかに！

笹賀地区ウォーキング大会

5月26日、笹賀公民館と福祉ひろばは、地区スポーツ協会と共催で「第9回笹賀地区ウォーキング大会」を開き、「自然と歴史めぐりマップ」を参考に、史跡を訪ねながら約3kmのコースを歩きました。「身体一つで誰でも気軽に参加できるウォーキングで健康増進と地域の参加者の親睦を図る」を目的に掲げ、56人が参加し、午前9時に出発しました。交通安全協会笹賀支部長の稲越義明さんの先導で菅野小学校、菅野中学校の横の歩道を歩き、地区内の減多に歩いたことのない道を通り抜けて神戸第2公民館で休憩しました。

後半は長照寺、神戸神社方面へ向かい、旧笹賀小学校の松の木が残る、松本看護大学・松本短期大学を脇目に思い出と懐かしさを語り合いながら



出発点のゴールに戻りました。長女の結月さん(菅野小4年)と長男の蒼太君(同2年)を誘って参加した公民館体育委員の梶野雅史さん(上二子町会47歳)は「委員になって行事参加の楽しさが味わえて良い経験になっている」と言い、結月さんと同級生の赤羽莉子さんは、祖父の昭仁さん(上二子町会60歳)と参加し「仲良しの友達と一緒に歩いて遠足みたいで楽しい」と嬉しそうに話していました。

笹賀の世帯数・人口

世帯数 4,781 世帯

人口 10,747 人

男 5,404 人

女 5,343 人

(令和6.7.1 現在)

新緑の上高地を歩こう！

5月14日、「新緑の上高地を歩こう」が開催され、40人が参加しました。

抜ける様な五月晴れとは今日のような天気のことを言うのでしょうか。

バスは一路、上高地バスターミナルを目指しました。

午前中の早い時間には目的地に着き、河童橋の前で記念の撮影を行った後、いよいよ明神池を目指します。

小梨平では小さな春を楽しんでいるように、花の天使の二輪草が群生し、突き抜ける様な青空と共に参加者をあたたかく迎えてくれました。



ネイチャーガイドの百瀬ちゆきさんの案内で、およそ14kmの行程に挑戦し、途中の風光明媚な景色は、上高地を世界に紹介したウエストンを偲ばせる悠久の美しさを感じさせるものでした。

森の中に延びる路を辿って、ホツと一息をつく、明神池のある穂高神社奥宮に着きました。お待ちかねのお昼の時間となり、標高1500m、小鳥さえずる中で食べるお弁当には、ひと時下界のいそがしさを忘れさせます。居並ぶ明神岳の峰々が間近に迫り霞沢岳の稜線を眺めながらの散策は、決して日常の生活では味わえないものでした。

明神池は、穂高神社の奥宮として、山岳信仰の拠点とされています。池に点在する大きな岩は日本庭園の様でした。もとは周囲の支流と梓川が交わる扇状地でしたが、明神岳南面の崩落で巨大な岩が崩れ落ち梓川を堰き止め池が作られました。山岳信仰、それは山国であるが故の世界に誇れる上高地の存在であると思います。

何より、参加者全員体調を崩すことなく、出発地点の笹賀公民館まで戻れたことが良かったと思います。



笹賀に響くジャズの音色

5月31日、「シリーズ音楽の風景 第1回ジャズの名盤を

一曲ごと解説を交えながら聴かせてくれました。

ある「JAZZ 雅鳴きたや」で開催されました。ジャズを聴く企画は、笹賀公民館としては初めてですが、全市でも珍しいものと思われま

す。

冒頭、ジャズの誕生と特有のビートやリズムについて大槻館長が解説した後、店のオーナーである北山氏が、500

0枚を超える収蔵レコードの中から選りすぐった15曲を、



店の常連ティラノサウルスが参加者をお見送り

第2回目は、10月8日に同じ会場で開催する予定です。

ジャズ好きを自認する太田尚行さん（二美町2丁目85歳）と奥原俊彦さん（上二

子80歳）は異口同音に、「笹賀でジャズを聴けるとは思わ

なんだ。次は自分の推しのレコードをリクエストしたい。」と声を弾ませていました。

名機JBLのスピーカーから流れるルイ・アームストロング、デューク・エリントン、チャーリー・パーカー、マイルス・デイヴィス、ビル・エバンス、山下洋輔、渡辺貞夫…といった巨匠たちの曲を定員いっぱい集まった30名が存分に楽しんでいました。

スパイスで旅する 笹賀公民館Ⅱ

スパイス料理と聞くと、種類や配合など、難しいイメージがあります。

3月に続き7月2日、「スパイスを使ったインド料理教室」が行われました。参加した14人の中にも「スパイスを家庭でどのように使っていくかわからないので、今後の参考にしたい」と話す人もいました。

講師の空尾一恵さんは、タイでの生活や、東南アジア料理教室主宰の経験もあり、普段も家庭でスパイスを使った料理を作るそうです。

調理が始まると、調理室には食欲そそるスパイシーな香りが漂っていました。参加者も「スパイスから作ると、いつもの料理がよりグレードアップしたように感じますね」と話していました。

材料を見ると、分かるように、味付けは塩のみ。スパイスの効果で調理は簡単でシンプルですが、とても美味

が、とても美味



メニュー

●キーマカレー(5~6人分)

材料／クミンシード1/2、生姜15g、ニンニク大2片、玉ねぎ1個、ひき肉350g、トマト缶250ml、バター25g、ターメリック、コリアンダーパウダー、クミンパウダー、シナモン各小2、塩小1、カイエンペッパー

●ジャガイモのサブジ(炒め物)

材料／ニンニク1片、クミンシード小1、ジャガイモ5個、パクチー、油、コリアンダーパウダー各小1、ターメリックパウダー小1/4、塩小1/2、カイエンペッパー

●チャパティ(薄焼きパン)

材料／全粒粉100g、小麦粉50g、塩ふたつまみ、水100ml、オリーブオイル大1

◎もくおかずえ

アジア料理のレシピ、インスタにて公開中！お友達登録、いいね！お待ちしております。

※レシピの譲渡・SNS への投稿は固くお断りします。



分などを豊富に含むものも多く、猛暑を乗り切るにはもってこいの効果が期待できます。

料理教室の最後に空尾さんから多文化共生についての話がありました。

インド周辺の国や東南アジアなどではイスラム教を信仰している人が多くいます。戒律により、豚肉など食べてはいけない物が細かく定められています。そんなイスラム教徒でも食

べることが許されている食べ物を「ハラフルー

ド」と呼びます。

近年、県内でもアジア圏の外国人が増えているので、多文化を「知る」ことが多文化共生の第一歩ですね。

