



潮風夏まつり盛大に開催！



5 年ぶりの賑わいに感謝します

第 18 回潮風まつり実行委員会

委員長 松本 琢己



「大岩交流センター開設 20 周年」という節目の今年度、コロナ禍で中止を余儀なくされていた『潮風夏まつり』が、5 年ぶりに地域に帰ってまいりました。多くの皆様にご来場いただき本当にありがとうございました。

今年の 6 年生が 1 年生の時に開催して以来となりましたが、以前『潮風夏まつり』を経験された多くの方々に助けていただきながらまた天候にハラハラドキドキしながらも、無事開催終了することができました。企画から運営、そして会場準備から片付けまで多大なご協力をいただいた、岩美西小学校・PTA・大岩・網代地区自治会、こども会等の各種団体・関係者の皆様、またご協賛いただいた皆様に心から感謝申し上げます。

この「夏まつり」の第 1 回目は、今から 21 年前の平成 15 年まで遡ります。平成 14 年に学校週 5 日制が完全実施となり、地域の子どもの受け皿づくりが国全体で進められていた時世でした。この当時、「地域の子どものからお年寄りまでの 3 世代が参加できるイベント」という機運が高まり、大岩地区公民館を中心に、各種団体をメンバーとする実行委員会が組織され、第 1 回「夏まつり」が実施されました。

第 2 回までは「大岩地区夏まつり」と銘打って実施されたようですが、第 3 回以降は網代地区自治会・公民館が実行委員会に加わり、名称も『潮風夏まつり』と改称され、現在に至っています。大岩地区内の世代間の交流・親睦を目的として始まった「夏まつり」ですが、網代地区が加わることで、岩美西小学校区という大きなくりの中でのイベントへと発展してまいりました。

来賓としてご挨拶をいただいた大西教育長様も、祭り全体の賑わい、夜店で腕を振るう大人達、子ども達のうれしそうな顔、かわいい浴衣姿等々、「こんなに盛大な催しだとは思いませんでした。」と絶賛されていました。

コミュニティ（地域共同体）としての意識が希薄になってきたと言われている昨今ですが、この『潮風夏まつり』が世代間の「縦」と地域間の「横」をつなぎ、地域の活力を「紡いで」いく、そんなイベントの一つになればと願っています。



がんばった！3年生の和太鼓



躍動感あふれる「おどろ屋笑臉」の演技



夜店はどこも大賑わいでした。



みんなで輪になって大岩音頭・網代港音頭



8/3(土)キッズチャレンジ



◇時 間：午前10時～午後3時

◇場 所：大岩交流センター

★宿題や昼食作り（ピザ）、工作（万華鏡）にチャレンジ！

申込み受付は終了しています。申込みをした人は時間までに来てくださいね！



8/9(金)清掃奉仕

◇時 間：午前10時30分～11時

◇場 所：大岩交流センター

★いつも遊んでいる交流センターをきれいに掃除しましょう！

暑中お見舞い 申し上げます

厳しい暑さが続いています、くれぐれもお体をご自愛ください。

令和6年 盛夏

大岩地区公民館

館長

主事

大岩こども館

児童厚生員

//

松本 琢己

澤 裕子

澤田 和恵

瀬戸 奈々

【大谷海岸の漁り火】

郷土の偉人講演会

岩本出身

「橋浦 泰雄」

◆日 時：8月25日(日)

午後1時30分～3時

◆場 所：大岩交流センター【多目的ホール】

☆詳しくはチラシをご覧ください。

行事予定 8月 毎月1日はあいさつ日

1	木	転げまい会玉手箱 健康カラオケ
2	金	にこにこサークル
3	土	キッズチャレンジ(午前10時～)
5	月	エコ手芸 ストレッチ同好会
6	火	銭太鼓同好会
7	水	生け花教室 ほっとスペース いさりび会お弁当作り 楽集ネット(午後3時～) ★8月の健康相談 内容：脳梗塞について 担当：岩美病院 内科 池田沙矢先生
8	木	生け花教室 転げまい会玉手箱
9	金	にこにこサークル
16	金	にこにこサークル
17	土	フラワークラブ(午後1時30分～)
19	月	エコ手芸 ストレッチ同好会
21	水	生け花教室 ほっとスペース
22	木	生け花教室 転げまい会玉手箱 健康カラオケ
23	金	にこにこサークル
25	日	郷土の偉人講演会(午後1時30分～)
26	月	エコ手芸 第4月曜の集い ストレッチ同好会
27	火	銭太鼓同好会
28	水	いさりび会お弁当作り ほっとスペース
29	木	転げまい会玉手箱
30	金	布遊びの集い にこにこサークル



★8月の絵手紙教室、書道教室、合唱教室はお休みです。

夏野菜レシピ

～ゴーヤの佃煮～

★材料

- ・ゴーヤ…500g
- ・かえりちりめん…20g

★煮汁

- ・砂糖…150g
- ・濃口しょうゆ…30cc
- ・薄口しょうゆ…30cc
- ・5倍酢原液…20cc

普通の酢なら
80cc ぐらい

★作り方

- ・ゴーヤは縦半分に切り、種とわたを取り除き、5mm 位にスライスし、湯通しして固くしぼる。
- ・鍋に煮汁の調味料を入れて煮立て、ゴーヤとかえりちりめんを入れて、煮汁がなくなるまで煮詰める。
- ・火を止め、かつお節を入れて残りの水分を吸わせ、最後にごまを入れる。