

第44回 薬師が丘夏祭り

コロナ禍で中止していた盆踊り大会の名を『夏祭り』とし、8月5日（土）4年ぶりに第4公園で開催された。当日は400人を超す多くの参加者があり、盛大な祭りとなった。団地内各種団体の皆さんの協力により各種売店が開かれ、売店に集まった子ども達からは笑顔が溢れていた。また、催しでは子ども達の『南中ソーラン』、同好会の『フラダンス』FUN DANCE(ダンス教室)のダンスがあり多くの声援が寄せられていた。



恒例の、風の子供会による南中ソーラン節
暑い中、みんな一生懸命練習して本番も頑張っていました。



薬師が丘フラダンス同好会の皆さん
華やかな衣装と優雅なダンスに
癒されました🌸

FUN DANCEの皆さん
かっこいいダンスを
披露して下さいました♪

準備と撤去
各町内会役員・連合会役員
有志の皆さま
暑い中、お疲れ様でした！

田中実 実行委員長談

多くの皆さん方のご協力により、夏祭りが盛大に開催でき、厚く御礼申し上げます。団地内のコミュニケーションの活発化につながり、団地の活性化になれば願っております。いろいろな催しも皆さん方のご協力がなければ行うことが出来ませので、ご協力の程よろしくお願い致します。

実行委員会では、来年は更に皆さんに喜んでいただけるよう企画したいとの事。

売店 出店団体

子ども会：ポップコーン、お菓子釣り、焼きそば、
みたらし団子、わらび餅
子ども会ソフトボール：かき氷、くじ、おもちゃ
ワンゲル薬師：お茶、ジュース等飲料
囲碁同好会+有志：綿菓子、生ビール
はなみずき会+3B体操：中華ちまき、焼きおにぎり
民生委員+有志：ボールすくい、フライドポテト

地元企業様より、ご寄付を頂きました。
ありがとうございました。

ニュースやくし

発行

薬師が丘連合町内会

会長 田中 実

編集

広報部

目次

1.薬師が丘夏まつり

2.ラジオ体操/中工場
見学/八幡こども祭り

3.防災講習会

4.家庭菜園

薬師が丘HP内
連合町内会の活動
→ 広報部を開くと
ニュースやくしが
ご覧頂けます。

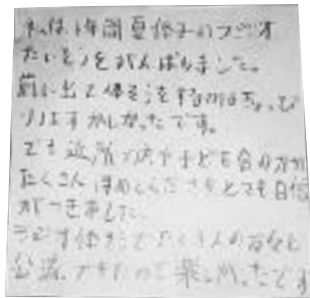


夏休みラジオ体操

薬師が丘第4公園（7/24～8/25）開催
1日平均子ども43人、大人27人
計70人参加があった。

第7公園は5日間開催

写真は奥田紗都さんの
感想です→



中工場見学(育成部員リーダー研修)民生委員との共同開催



7/31（月）中工場見学（育成部インリーダー研修）民生委員との共同開催

中区吉島のゴミ処理施設を見学した。
参加者31名（子ども16、大人15）
中工場のシステム化と綺麗な状況にびっくり。
ゴミ処理の大切さ、温暖化防止等地球環境のための課題について研修した。
ごみ減量化について、自分たちに何ができるかを考えさせられた。

八幡こども夏祭り2023

8/20八幡子ども祭り2023開催（八幡公民館）200名の子どもたちでにぎわった、かぜのこ子ども会からは、高学年が南中ソーランを舞台発表した。



防災講習会開催

～自然災害と避難についてみんなで考えよう～

9/2（日）薬師が丘第1集会所にて開催

（7月の予定だったが、大雨の為延期したものです） 参加者46名（講師7名）

講習内容：1.災害事例から学ぶ

2.グループワーク→ハザードマップ・タイムライン作成



災害が起きた時どう行動するのか、

日頃の準備は？

等の講義を受け、災害をリアルに想像できた時間だった。

大切なことは、

災害を意識する事、

地域のコミュニティの重要性

だと再認識した。

講習会で知れたことなど

- ・土砂災害危険箇所は広島県は全国で一番多い。
- ・土石流の速度は、地形、勾配に左右されるため、速度が一定ではない。
- ・浸水で泥水の中を移動する時の注意点は、道路の溝、穴等の危険が分かりにくいので、棒で探りながらゆっくり進む。
- ・台風によって屋根瓦が飛んでシートをかける被害が過去にあった。
- ・五日市断層が近くを通っていることから、地震に対する不安もある様子。



集会所はレベル4で解錠します！

要望があれば、いつでも一時避難場所として集会所を解錠します。（町内会長・連合会役員まで）

※ただし、市指定の避難場所ではありませんので、毛布・水等支援物品は何もありません。必要と思われるものはご自分で準備して下さい。

※市指定の避難所は八幡学区では八幡小学校と城山中学校です。



家庭菜園

珍しい野菜を作って食べてみよう！！



空芯菜

中が空洞になっている。台湾ではにんにくと一緒にシンプルな炒め物にして食べられる。ほうれん草のように調理する。



芽キャベツ

キャベツを小さくしたような見た目。キャベツに比べて、とても栄養価が高いが苦味が強いためスープ等の煮込み料理にすると美味しく食べられる。



紅オクラ

五角形のものともまるさやのものがあ。生色が鮮やかな色を生かす食べ方になるので、小ぶりで柔らかい物を選ぶようにすると食べやすい。



金時人参

京都のブランド野菜。正月にはスーパーでもよく見かける赤い人参。甘味が強いニンジンが嫌いな人でも食べやすい。



バターナッツカボチャ

ひょうたんのような変わったかたちの野菜。なめらかでねっとりとした食感が特徴で、煮物には不向きですがポタージュスープにすると、美味しく食べることができます。素揚げでも良い。



ビーツ

鮮やかな赤い色が特徴の野菜。ロシア料理のボルシチに使われる。生で食べることが出来ますが、加熱することで甘みが増し、とうもろこしに似た味わいになる。



ロマネスコ

カリフラワーの一種。美しく変わった見た目が特徴的で、ブロッコリーやカリフラワーに似た食感と味わいになります。サラダや炒め物等様々な料理に使うことができる。栽培中は実に火を当てないよう紙等で覆う。



かつお菜

アブラナ科の葉野菜。博多の伝統野菜。お雑煮には欠かせない野菜です。カツオのように旨み強い味わいからこの名前が付けられ、お浸しや和え物などで美味しく食べることが出来る。



白ナス

皮が真っ白な変わったナス。普通のナスに比べ皮が硬いのが特徴になります。焼いたり、揚げ物など加熱調理をすると、とろっとした食感を楽しめる。