

話題 街に ひろう

空を舞うコイの下、

“絆”深まる

第23回うしく・鯉まつり



大人気の「魚のつかみどり」

5月4日、牛久市役所脇の近隣公園と市役所敷地内で「第23回うしく・鯉まつり」が開催されました。

毎回大好評の「魚のつかみどり」には、小雨にもかかわらず、多くの子どもたちが参加。子どもたちは水の中に入り、ウナギやドジョウを捕まえようと、悪戦苦闘。友達と参加した岡田小学校の児童は「1匹捕まえた」とうれしそうに話していました。

会場では、「みどりのカーテンコーナー・ミニ講習会」なども開催。省エネの話のほか、参加者にゴーヤの苗とアサガオの種を配布し、「夏にみどりのカーテンを育てて、節電にご協力を」と訴えました。その他にも、竹馬作りやホーバークラフト体験、牛久消防署による起震車搭乗体験など、来場者たちは家族や友人と休日のひとときを楽しみました。



みどりのカーテンコーナー・ミニ講習会



ホーバークラフト体験

中根小で田植え集会

5月21日、中根小学校の児童が、「田植え集会」を行いました。快晴の下、4・6年生の児童263人が泥の中に素足で入り、学校近くの田んぼにもち米の苗を植えていきました。

児童たちにとっては、不安定な足場にバランスを崩しながらの農業体験でしたが、6年3組の高橋亜瑠^{ある}さんは「田んぼの中はヌルヌルして気持ち良かった。秋に収穫して食べるのが楽しみです」と泥んこになりながらも笑顔で話していました。このお米は11月に開催される「中根つ子ハッピーフェスタ」でおもちにして味わう予定です。



泥んこになりながら悪戦苦闘

誰もが安心して暮らせる地域づくり

5月2日、いばらきコープの移動店舗「ふれあい便」の出発式がコープうしく店で行われました。

この事業は、高齢者の世帯や「買い物弱者」といわれる買い物に不自由している方のために、買い物支援・生活支援を行うことを目的としています。

出発式に出席した池辺勝幸市長は「県南地域や牛久市は少子・超高齢化で『買い物弱者』が増えて



出発式でテープカットを行う池辺勝幸市長(右から2人目)



冷蔵ショーケースを装備している移動店舗「ふれあい便」

います。そのような弱者の方を守るため、今後このような事業との連携が必要になってきます」とあいさつをされました。「ふれあい便」は冷蔵ショーケース装備の専用トラックを活用し、農・水・畜産品や加工食品、雑貨など合わせて約350品目を移動販売します。

スタート当初は、水・木曜日に牛久小学校区・牛久二小学校区の配達を実施。その後、停留所の確保などを進め、順次エリアや曜日などサービスを拡大していく予定です。



カラフルな草花に足を止める来場者

色とりどりの花の祭典

5月20日から27日まで、市中央生涯学習センター駐車場で「第5回うしくフラワーコンテスト」が開催されました。会場ではハンギングバスケットとコンテナガーデンの計116点を展示。横浜市や栃木、埼玉県など遠方からも作品の応募があり、会場に訪れた人たちは、鮮やかに咲き誇る草花を楽しみました。

厳正な審査の結果、「牛久市長賞」には、土浦市の折井きよ美さん(ハンギングバスケット部門)、横浜市の漆原さとみさん(コンテナガーデン部門)が選ばれました。

第41回牛久市内春季野球大会結果報告

<開催日：4月1日～29日

場所：牛久運動公園ほか>



Aブロック

優勝	刈谷野球部(右写真)
準優勝	下根ヶ丘ナインズ
第3位	向台野球部、牛久愛和総合病院

Bブロック

優勝	桃浦ハムストリング
準優勝	シュヴァイニーズ
第3位	竹ノ台アクションズ、みどり野野球部

シティマラソン寄付

3月28日、牛久シティマラソン実行委員会は「第36回牛久シティマラソン」(1月9日開催)申込者約4,600人の参加費から、東日本大震災の義援金として151万円を日本赤十字社に寄付しました。



短歌・俳句・川柳コーナー

剪定し明るくなって花笑う

岡見町 別府さん

あじさいの宇宙を泳ぐかたつむり

久野町 神田さん

石垣のすきまに咲いてる母子草

久野町 酒井さん

トキのヒナスクスク育て大空へ

さくら台 月田さん

子雀に鳴いて教える親心

牛久町 渡辺さん

わらび摘む春の薫りを食卓に

母を思いつはしを休める

正直町 草葉

桜散り田植え仕度も整いて

小雨に響く蛙の歌声

刈谷町 そら

「春ですよ」やわき陽ざしにささやかれ

コートを脱いでペダルこぎ行く

栄町 和子

かくれんぼ納戸なんどに隠れ開くまでの

「あのドキドキ」よ幼のモノクロ

岡見町 根本良子さん



牛久町・渡辺さん

このコーナーでは、市民の皆さんから寄せられたイラストや俳句、川柳などを紹介しています。なお、お便りには住所と氏名、電話番号を記入してください。また、匿名希望の方は、その旨記入してください。ペンネームもOKです。紙面の都合上、全てを掲載できない場合がありますが、今後たくさんのお便りをお待ちしています。

あて先：〒300-1292 牛久市中央3-15-1 「広報うしくちよつと休憩」係
Eメール shimin@city.ushiku.ibaraki.jp

しあわせをよぶレシピ***** 問 健康管理課(市保健センター内) ☎内線1742

今月は、「カラフルピクルス」を紹介します。

ピクルスは、欧米に古くからある「酢」を使った野菜の保存食です。旬の野菜を調味液に漬けておくだけで簡単にできます。酢漬けにすることで、塩分控えめでも、しっかりとした味に仕上がります。色とりどりの野菜を使って、見た目の鮮やかさも楽しんでみましょう。



作り方と材料

材料		分量	作り方
		6人分	
カブ		1個(80g)	(1) カブは皮をむいて、くし型に切り、キュウリは3cm長さ、セロリは筋を取り3cm長さに切る。ニンジン、皮をむいて1cm厚さの輪切りにし、熱湯にさっとくぐらせ、ざるにあけて冷ます。
キュウリ		1本(100g)	
セロリ		60g	
ニンジン		60g	
A	砂糖	大さじ1/2	(2) 鍋にAを入れて火にかけ、ひと煮立ちさせたら火を消して冷まし、Bを加えて混ぜる。
	塩	小さじ1/2	
	白ワイン	大さじ2	
	水	大さじ4	
B	酢	1/4カップ	(3) 調味液に野菜を2時間以上漬ける。 ※ガラスやほうろろなど、酸に強い容器で漬けましょう。 ※長く漬けると、味や食感が変わってきます。冷蔵庫に保存して、1週間程度で食べきりましょう。 ※カリフラワーやブチトマト、パプリカなどでもおいしくできます。
	赤唐辛子	1本	
	ロリエ	1枚	