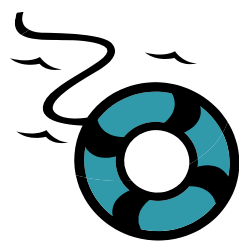


日	曜	行事	主な内容	場所	主催	時間
1	日	先負 ちくら漁港朝市	農・水産物、加工品等の販売	千倉漁港魚市場 (荷捌き所)	千倉地域づくり協議会『きずな』	9時～13時
		朝市	農・水産物の販売	J A安房千倉支店	朝市組合	7時～7時30分頃
2	月	仏滅 あいさつ運動	小学生児童へのあいさつ運動	千倉小学校他	千倉地域づくり協議会『きずな』	7時30分～8時頃
3	火	大安 憲法記念日				
4	水	赤口 みどりの日				
5	木	先勝 こどもの日				
6	金	友引				
7	土	仏滅				
8	日	大安 朝市	農・水産物の販売	J A安房千倉支店	朝市組合	7時～7時30分頃
9	月	赤口				
10	火	先勝				
11	水	友引				
12	木	先負				
13	金	仏滅				
14	土	大安 千倉おはなし会 「しおまねき」	絵本の読み聞かせ	南房総市図書館	千倉おはなし会 「しおまねき」	10時30分～11時15分
15	日	赤口 朝市	農・水産物の販売	J A安房千倉支店	朝市組合	7時～7時30分頃
		千倉海岸美化活動	ビーチクリーン活動	南千倉海岸 ★川尻橋北側駐車場に集合	千倉海岸美化推進委員会	9時～30分程度
16	月	先勝 あいさつ運動	小学生児童へのあいさつ運動	千倉小学校他	千倉地域づくり協議会『きずな』	7時30分～8時頃
17	火	友引 高家神社春の例祭	庖丁式奉納 (たかべ庖丁会)	谷津区 高家神社		9時～14時頃
18	水	先負				
19	木	仏滅				
20	金	大安				
21	土	赤口				
22	日	先勝 朝市	農・水産物の販売	J A安房千倉支店	朝市組合	7時～7時30分頃
		古紙回収	古紙、ダンボール、古本の回収	いっぽん山	上瀬戸区 さんあーるの会	7時～9時
23	月	友引				
24	火	先負				
25	水	仏滅 千倉地域づくり協議会 『きずな』 通常総会	平成27年度事業報告・収支決算 平成28年度事業計画・収支予算	千倉保健センター 3階 会議室	千倉地域づくり協議会『きずな』	13時30分～15時30分
26	木	大安				
27	金	赤口				
28	土	先勝				
29	日	友引				
30	月	先負				
31	火	仏滅				

毎月第3日曜日に実施している千倉海岸の美化活動 (ビーチクリーン活動) を『きずな』は応援しています。

- 日 時：4月17日(日)午前9時開始 (30分程度)
- 場 所：南千倉海岸 (川尻橋北側駐車場に集合)



※ゴミ袋は用意します。
手袋や飲み物は各自でご用意ください

[主催：千倉海岸美化推進委員会]

きずな通心

平成28年4月
第69号



発行：千倉地域づくり協議会『きずな』
企画編集：千倉担当地域づくり支援員
〒295-8601 南房総市千倉町瀬戸2296番地6 (朝夷行政センター内)
TEL：0470-44-1113 FAX：0470-40-1013
E-mail：chikura_kizuna@yahoo.co.jp

～高家神社春の例祭～ 庖丁式及びイベント開催のお知らせ

5月17日(火) 高家神社で春の例祭が行われます。日本で唯一、料理の祖神を祀る神社での和食の所作・礼法を伝える由緒ある庖丁式 (たかべ庖丁会) や、各種売店、ふるさと産品推奨品の販売、陶器市、包丁研ぎ・包丁販売、などが行われます。

切れ味の良い包丁は、料理の基本。全ての工程を、砥石を使い手作業で丁寧に研ぎ上げる包丁研ぎには、毎回当日には受けきれないほどの包丁が持ち込まれます。切れが悪くなっている方は是非お持ちください、料理の味が変わりますよ!!

高家神社は年々知名度を上げ、全国から料理人も参拝に訪れる神社になっています。若葉に風香る一日、みなさまお誘い合わせのうえ是非お越しください。

日時 5月17日(火) 午前10時頃～
庖丁式 (たかべ庖丁会) 午前12時頃～(予定)



照隅会による太鼓演奏



包丁式の様子



陶器市の様子



もちつき体験の様子

昨年の春の例祭の様子

- ◎ 庖丁式 (たかべ庖丁会)
- ◎ 高家ふるさと産品推奨品の販売
- ◎ 各種売店 (特産品・陶器・古代米大福などの販売)
- ◎ 包丁研ぎ・包丁販売 など

『ちくら漁港朝市』テレビ放映予定

～ テレビ朝日：スーパーJチャンネル ～

放映日時

4月22日 午後6時15分～

放映番組

テレビ朝日 (予定)
『スーパーJチャンネル』



4月3日(日)千倉漁港魚市場(荷捌き所)にてちくら漁港朝市が開催されました。千倉漁港にかつての賑わいを取り戻そうと始まった朝市は、昨年4月より、現在の場所に移し一年が経過しましたが、地元客はもとより、神奈川、埼玉、東京、茨城など、関東近圏から観光客が訪れ賑わう名所となり、観光客からは「ここでしか味わえないおいしさ!!」という嬉しい声が多く聞かれます。

そんな中、ゴールデンウィークに向けての企画番組テレビ朝日『スーパーJチャンネル』の取材が行われました。新人リポーターの森さんが、さざえ、房州海老(伊勢海老)、イカ、金目鯛などを焼くバーベキューコーナーやメンチが揚がる場所、新鮮野菜、弁当など、盛りだくさんの出店の様子をレポートしていました。

テレビスタッフからは「とても良い所ですね!放映後は、テレビ朝日のホームページでも紹介させていただきます!」との言葉もいただきました。

出店者も随時募集(南房総市内業者に限り)しています。お気軽にお申し込みください。

申込みお問合せ先：千倉地域づくり協議会『きずな』 ☎44-1113



テレビ朝日取材の様子

平成28年
鮮魚・加工品
地元新鮮野菜
地元特産品

場所 千倉漁港魚市場

好評!
朝市バーベキュー

毎月第一日曜日
9時～13時

4月3日
5月1日
6月5日
7月3日
8月7日
9月4日
10月2日
11月6日
12月4日

主催 千倉地域づくり協議会『きずな』
共催 東安漁業協同組合

ちくら漁港朝市、4月～12月は
第1日曜日 の開催予定です

次回開催は **5月1日(日)**

専修大学付属高校料理部来町

～郷土料理学習の受け入れ～

3月24日(木)専修大学付属高校普通科の料理部の生徒さん15名(引率の先生2名)が来町し郷土料理学習をしました。たかべ庖丁会(刀主、堀江洋一)による庖丁式(式題『菊花の魚』)が披露され、真魚箸(まなばし)と包丁のみで食材に一切手を触れる事なく魚を捌く技術に惜しみない拍手が送られていました。その後、千倉社会福祉センター調理室に場所を移し、実践の学習に!

魚を捌くのは初めて!という生徒さんも、さすが料理部。上手に鰯を三枚におろし、鰯のさんが焼きが仕上がりました。最初は甘く、かんでいると辛みを感じられるナスチウムや、キンセンカ、金魚草、ストックなどが散りばめられた花のちらし寿司や菜の花の落花生和え、ひじきの煮物そして包丁式で裁かれたイナダのあら汁と、南房総の香り満載のメニューでした。



真剣に包丁式を見入る生徒さんたち

和食の繊細さを表現する為に用意された様々な庖丁も紹介されたり、命を頂く事への感謝の気持ちを持ち続けてほしいなど料理人の心も学び、生きた学習となった事と思います。

料理部の生徒さんも、部活動で学習したという『マイ箸』持参で、用意された割り箸を使うことなく試食会が行われ、優しい心のうかがわれる一時となりました。このような受け入れは年々増え、南房総活性の一役を担っています。



盛り付けもきれいにできました♪



魚の捌き方の説明を受ける生徒さんたち



鰯の三枚おろしに挑戦!

『あいさつ運動』今後の予定

[4月] 18日(月)

[5月] 2日(月)・16日(月)

🕒 7時30分～8時頃 場所：千倉小学校校門前他



きずな通心は、インターネット上でもご覧いただけます。(カラー版)
市民活動のかわらばん
「南房総みんなみんネット」

南房総みんなみんネット 検索

登録団体一覧：千倉地域づくり協議会『きずな』
<http://civil.mboso-etoko.jp/>

千倉地域づくり協議会『きずな』
Face book 開設しました

千倉地域づくり協議会Face book



協議会の活動や地域の情報、事務局のことなど不定期更新中ぜひチェックしてください!

検索