

日	曜	六曜	行事	主な内容	場所	主催	時間
1	金	友引					
2	土	先負					
3	日	仏滅	文化の日				
			ちくら漁港朝市 朝市	鮮魚、農・水産物、加工品等の販売 農・水産物の販売	千倉漁港魚市場 (荷捌き所) JA安房千倉支店	千倉地域づくり協議会『きずな』 朝市組合	8時～12時 7時～7時30分頃
4	月	大安	振替休日				
5	火	赤口	あいさつ運動	児童等へのあいさつ運動	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
6	水	先勝					
7	木	友引					
8	金	先負					
9	土	仏滅	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
10	日	大安	朝市	農・水産物の販売	JA安房千倉支店	朝市組合	7時～7時30分頃
11	月	赤口					
12	火	先勝					
13	水	友引					
14	木	先負					
15	金	仏滅	七五三		各地区		
16	土	大安					
17日～30日(予定)			小松寺紅葉ライトアップ	紅葉等のライトアップ	大貫区 小松寺	大貫区 大貫青年会	夕暮時～22時頃
17	日	赤口	ちくら漁港朝市 朝市	鮮魚、農・水産物、加工品等の販売 農・水産物の販売	千倉漁港魚市場 (荷捌き所) JA安房千倉支店	千倉地域づくり協議会『きずな』 朝市組合	8時～12時 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	千倉海岸美化推進委員会	9時～30分程度
18	月	先勝	あいさつ運動	児童等へのあいさつ運動	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
19	火	友引					
20	水	先負					
21	木	仏滅					
22	金	大安					
23	土	赤口	勤労感謝の日				
			高家神社 新穀感謝祭	四條流石井派一門 日本調理師 鈴友会 庖丁式	谷津区 高家神社	高家神社	11時～14時頃
24	日	先勝	八幡神社例大祭 (23, 24日)	祭典(露店等出店) 屋台曳き回し	八幡神社 寺庭区内	寺庭区	23日 9時頃～(祭典) 12時～16時頃(屋台)
			第11回南房総市産業まつり(予定)	イベント、模擬店 他	千倉漁村センター 周辺	問合せ：産業まつり実行委員会(朝夷商工会) TEL44-1331	9時30分～15時
			大貫 小松寺もみじまつり	豚汁接待、野点、福引き、餅つき大会、農産物の販売 等	産業まつり大貫会場 大貫 小松寺	大貫区	10時～15時
			朝市	農・水産物の販売	JA安房千倉支店	朝市組合	7時～7時30分頃
			古紙回収	新聞紙、雑誌類、ペットボトル キャップの回収作業	一本山	上瀬戸区 上瀬戸青年会	7時～9時
25	月	友引					
26	火	先負					
27	水	大安					
28	木	赤口					
29	金	先勝					
30	土	友引					

きずな通心

令和元年10月
第111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



早期復旧・復興に向けて! ~台風15号~

この度の台風15号の被災におかれましては心よりお見舞い申し上げます。また、各方面からの支援やボランティアによる援助などに感謝している方も多いことと思います。

長期の停電や断水、通信障害や家屋の損壊など近年に無い災害に見舞われました。先の見えない補修期間を考えると完全復興までにはまだまだ長い時間がかかります。

そんな中、ちくら地域づくり協議会『きずな』は、地域に活気を取り戻すことも早期復旧・復興に繋がると活動再開に向け頑張っています。高家神社秋季例祭のイベント参加や一時中止していた「ちくら漁港朝市」の再開など、地域活性の為に頑張っていますので皆さまのご理解ご協力の程宜しくお願い致します。



朝市開催日

10月6日/20日
11月3日/17日
12月1日/15日

8:00~12:00

港海鮮焼きの受付は11:30迄です

*諸事情により中止になる場合があります



「ちくら漁港朝市」は、アド街ック天国、ニュースアプリなどメディアにも取り上げられる観光名所となりました。会場からは「本当に美味しい♪リピーターになります！」などの嬉しい声も聞かれ、朝市開催日に合わせた宿泊客もいるなど首都圏からの観光客誘致の一助となっています。

ありがとう
ございました

千倉港周辺グリーンキャンペーン



9月7日(土)千倉地域づくり協議会『きずな』主催による千倉港周辺グリーンキャンペーンが行われました。今年は市長さん、副市長さんはじめ、平館海を愛する会、東安房漁業協同組合、千倉水産加工業協同組合、南房総市観光協会千倉支部、南房うしお会、館山信用金庫千倉支店、朝夷商工会青年部、丸高石油、南房総市役所(順不同、敬称略)の団体や一般からの参加者など約70名が参加くださいました。回収されたゴミは120kg。作業後は手作りのところてんが振る舞われ芳をねぎらいました。

年を重ねるにつれ確実にゴミは減り活動の効果が出ています。「美しいまち」は治安の良さに繋がります！

今後も継続してまいりますのでご協力お願いします。ありがとうございました。



今年もたくさんの方が参加くださいました



市長さん副市長さんも大奮闘



皆さん一生懸命ゴミを集めてくださいました



ゴミは丁寧に仕分けされます



文化祭のご案内

日時

令和元年10月26日(土)・27日(日) 9:30~15:00

場所

千倉保健センター(1階~3階)

内容

○展示の部(2日間 1・2階)

協会サークル・幼・小・中学生の作品展示

活動紹介：光輪花クラブ・平館区民の茶の間・ランチサービスくら

○発表の部(3階「機能訓練室」)

(26日：土曜日) 小・中学生の歌と演奏、郷土芸能・「名戸川原物語」(平館区)、みんなで歌おう(思い出曲・ピアノ伴奏)、カラオケ

(27日：日曜日) 文化協会サークル芸能発表会

※27日のお昼、トン汁150食を無料提供。 ~南房総市文化協会千倉支部~



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：10月20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]



庖丁式にまつわる豆知識

和食の原点「五味・五色・五法・五感」



日本料理の基本は、五味、五色、五法、五感で構成されています。これは日本料理だけでなく、中国、韓国でも基本です。

そして近年日本では、五味を六味にしています。

その一つは「旨味」。いわゆる【だし】です。

この文化は、日本特有と言われています。食材が本来持っている味をどう引立てるかに心血を注ぐこと、すなわち食材が主役であり、味付けや調理法はその引き立て役なのだという考え方こそが日本料理の真の精神なのです。そのために料理人は、食材と真摯に向き合い、調理することによって食べ物へと昇華させてあげる役目を担っているのです。

<五味>

酸味・苦味・甘味・辛味・塩味

五味とは5つの味を意味し、これに淡味を加えることで「六味」となります。なお和食で使われる調味料の基本となるのもまた「さしすせそ」つまり砂糖・塩・酢・醤油・味噌の5種類です。(※淡味：あっさりした味わいのこと)

<五色>

白・黒・黄・赤・青(緑)

五色とはこの色を意味し、白は清潔感、黒は引き締め、黄と赤は食欲増進、青(緑)は安心感を表わす色です。黒塗りのお盆や朱塗りのお椀、料理に添えられる葉や花などの演出もこれに通じたものかも知れません。

<五法>

生(切る)・煮る・焼く・蒸す・揚げる

五法とは5つの調理法のことです。生(切る)は刺身・煮るは煮物、焼くは焼き物、蒸すは蒸し物、揚げるは揚げ物を意味し、会席料理にはこれら5つの料理が必ず並んでいます。

<五感>

視覚・聴覚・嗅覚・触覚・味覚

五感とは五覚とも呼ばれ、それぞれの感覚をフル活用して美味しい料理を味わいましょうという意味です。味だけでなく、歯ごたえや喉越しなどの食感を重んじる日本人にとって「五感」は欠かせないものといえます。



きずな通心は、インターネット上でカラー版がご覧いただけます。

南房総みんなネット

検索

登録団体一覧：千倉地域づくり協議会『きずな』

新着情報や協議会の活動、地域の様子をお伝えするFacebookも開設しています。

千倉地域づくり協議会『きずな』Facebook

検索