



発行：令和6年2月22日 発行元：郷づくりまるやま 編集：地域づくり支援員
〒299-2592 南房総市岩糸2489（丸山地域センター内） <月1回程度発行>
TEL：0470-46-2388 FAX：0470-46-3991 市民活動応援サイト
URL：http://civil.mboso-etoko.jp 「みんなネット」⇒



郷づくりまるやま

第13回 丸山農業まつり に出店しました

1月21日、道の駅ローズマリー公園で「丸山農業まつり」が開催されました。「丸山農業まつり」は、丸山地域の農業団体など多数の団体が協力し、地域農業の振興や地域住民との交流を深めるイベントとして続いています。

郷づくりまるやまは、千葉工業大学の学生ボランティアにも協力してもらい、ガラポンくじ、豚汁の販売、非常食炊き出しを行いました。フラワー🌸フォトコンテストの入賞作品展示も予定していましたが、雨天のため表彰式のみ開催しました。



恒例のお楽しみ、ガラポンくじ！



好評のあったか〜い豚汁♪



いざという時
災害時に役立つ
防災グッズ



炊飯袋（ハイゼックス包装食）を
使って温かいご飯とカレーを提供



千葉工大のみなさん(前列)と
郷づくりまるやま会員(後列)

◎令和6年1月1日に発生した能登半島地震を受けて、丸山農業まつり内で募金への協力を呼びかけました。被災者の支援と被災地の復興に役立ててもらうため、寄せられた16,626円は日本赤十字社千葉県支部へ寄付いたしました。



災害時のご飯の炊き出しに、ハイゼックス包装食という炊飯袋が使われることがありますが、そのような特殊な袋でなくても、**耐熱性のある市販のポリ袋による炊飯も可能**です。耐熱のポリ袋は、ドラッグストアやスーパーでも入手できます。普段からポリ袋を備えておけば災害時でも温かいご飯を食べることができます。

【ご飯の炊き方】

- (1) お米と水の割合は「1：1.2」袋にお米と水を入れる。
- (2) 袋の空気をしっかり抜いて、上の方で輪ゴムで結ぶ。
- (3) 耐熱皿（金ザルなどでも代用可）を敷いた鍋でお湯を沸かし、(2)の袋を入れる。袋が鍋底や鍋肌に直接触れないようにする。
- (4) お湯がグツグツしない程度、ポコポコくらいを維持しながら20～30分加熱する。
- (5) お湯から出して10分くらい蒸らしてできあがり。

炊き上がりはお米の品種や火加減などによっても違います。「いぎ」という時のため、ぜひ試してみましょう。



- ◎災害時、飲用水はとても貴重です。ポリ袋調理なら、必要な飲用水は袋の中に入れる量だけで飲用水の節約になります。
- ◎ご飯を炊きながら他の食材を温められます。また過熱に使った水を次の調理時に再利用できます。

✿✿✿✿✿✿ 花いっぱい地域づくり ✿✿✿✿✿✿

まるやま花✿華倶楽部では、会員が育てた花苗を地域の方に年2回配布しています。昨年、地域の方の協力により植えていただいたハボタンとキンセンカの苗は、丸山の各地で花開き始めているようです。今回は、石堂原集会所、おかげ茶間サロン(宮下)、子育て支援センターほのぼの、おたがい茶間カフェ(岩糸)、安馬谷青年館にお邪魔しました。

花苗が元気に育っています！

