



地域を盛り上げよう お囃子と踊りで

川向浜区浜っ子連代表

伊藤 恵一さん(中谷里)

「お囃子と踊りで地域を盛り上げよう」——。そう
言って発足した川向浜区浜っ子連。誕生したきっ
かけとなったのは、平成15年に中谷里地区で行われた
33年に一度の祭り、二玉姫神社御神幸祭である。「せっか
く習ったお囃子と踊り。これで終わりにしてしまっは」
とその翌年、伊藤さんらが中心となって地域から有志を
募り結成された。伊藤さんはその代表を務める。

浜っ子連の活動は、元旦の新年初打ちから始まる。そ
して飯岡しおさいマラソンでの演奏、夏から秋にかけて
は地域の祭礼や納涼会、秋祭りへの参加、老人ホーム慰
問と続く。「地域が一つになるきっかけになれば」と祭り
を通して、隣接する中谷里岡地区との交流も行っている。
活動している中で忘れることができないのは東日本大震
災。伊藤さんも含めメンバーのほとんどが被災した。し

かし、こんなときだからこそ、元気を出して続けていか
なればと、活動をやることはなかったという。

そんな浜っ子連も近年は若いメンバーも少なくなり、
後継者不足が悩みのひとつ。「多くの子どもたちに参加
してもらえたら」と次の御神幸祭を見据え、この活動を
次世代につなげていくために、地区祭りで子ども会との
交流を行っているそうだ。

年明けとともに浜っ子連の一年が始まる。元旦には地
域の安全と皆さんの健康を祈願して、新年初打ちが行わ
れる。「新年も盛り上げていきますよ。まずは元旦、快晴
を願うばかりです」と笑顔で話してくれた。

行政へ一言！

地域の伝統芸能を次世代に引き継ぐためにも、お囃子
などを教える学校のクラブ活動があるといいですね。

【新年初打ち】

毎年元旦の早朝、川
向浜で浜っ子連により
行われている新年初打
ち。日の出とともに笛
や太鼓の音色が海岸に
響き渡る。



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



ダイコンには、ジアスターゼというでんぷん分解酵素が含
まれています。

もうすぐ「お正月」。餅を食べる際、辛味餅は、大根おろし
に含まれるこの酵素が餅の消化を助け、胃もたれしにくい食
べ方です。

材料 (4人分)

ダイコン…………… 300g	みりん…………… 大さじ1
サラダ油…………… 大さじ1	だし汁…………… 3/4カップ
しょうゆ…………… 小さじ1と1/2	かつお節(小袋)……… 1袋

VOL.59 大根の炒め煮

1人分の栄養価 エネルギー57kcal、塩分0.3g

作り方

- ①ダイコンは洗って皮をむき、太めのせん切りにす
る。
- ②鍋にサラダ油を熱し、強火で①を炒める。
- ③ダイコンがしんなりしたら、だし汁、みりん、しょ
うゆを入れ、軟らかくなるまで10分ほど煮る。
- ④かつお節を加え、汁気が少なくなったら火を止め
る。

岡旭市保健推進員協議会(☎63-8766・健康管理課
予防班内)

データシート

火災		交通事故		人のうごき		【12月1日現在】		前月比
【11月】 平成26年の累計		【11月】 平成26年の累計		【11月の移動】		人 □	68,055人	(▲30人)
建物火災	2件 (18件)	事故件数	135件 (1,701件)	転入	129人	男	33,400人	(▲21人)
その他の火災	0件 (11件)	死亡者数	0人 (3人)	転出	154人	女	34,655人	(▲9人)
						世帯数	25,184世帯	(▲5世帯)