

□ ■ ————— □ ■

■ □ お届けします くしびき情報

2025/3/5(水) 発行

メールマガジン くしびき倶楽部

■ □

□ ■ ————— □ ■

第287号

==== 目 次 =====

- くしびき近況
- お知らせ・イベント
- 黒川能関連
- 話題
- 編集室

=====

◆くしびき近況◇

今年の冬は、連日「〇年に一度の寒波に注意」という報道がなされ、全国的には大雪となり、各地で最大積雪深を更新する状況となりましたが、幸い櫛引地域（桂荒俣）においては、1月10日の69センチをピークに、それほど多くない積雪で経過していて大雪という感じではない状況ですが、早い雪解けを期待しています。

さみしいお知らせとなりますが、市社会福祉協議会運営のくしびき東部・南部保育園が今年度末で閉園となり、西部保育園に統合となります。保育士不足が最大の要因と聞いていますが、子どもが減っていることも要因のひとつと思われ、櫛引管内の令和6年の出生数は23人となっています。30年前の87人から見ると約4分の1、20年前の53人から見ると半分以下になっています。

お別れ見学会が3月15日（土）10時30分から12時まで行われますので、最後の記念に訪れてみてはいかがでしょうか。

櫛引たらのきだ이스キー場は、年末からの降雪に恵まれ盛況のうちに3月2日で営業を終了しました。来場いただいた皆様に感謝申し上げるとともに、来シーズンも多くの皆様のご来場をお待ちしています。

最後に、私事になりますが、今回の近況報告が最後となります。令和4年7月から11回ほど担当をさせていただきました。つたない文章で読みにくい点多々あったかと思いますが、ご容赦いただけたらと思います。

来年度以降も、引き続きご愛読くださるようお願いします。

市民福祉課長 佐藤栄一

////////////////////////////////////

◆お知らせ・イベント◇

○くしびき東部保育園・南部保育園のお別れ見学会について

閉園にあたり皆様への感謝の気持ちを込めて、下記のとおりお別れ見学会を開催します。ぜひお越しください！

▼日時／令和7年3月15日（土） 10：30～12：00

※見学会前に在園児を対象とした閉園式を行うため、多少時間がずれる場合もありますのでご了承ください。

▼場所／くしびき東部保育園・くしびき南部保育園

▼内容／施設内の自由見学、園児たちの活動の動画上映、過去の卒園文集や思い出の写真の展示など

▼問合せ／くしびき東部保育園 TEL 0235-57-4153

くしびき南部保育園 TEL 0235-57-2845

○宝谷そばの営業を再開します

冬期間休業していた「宝谷そば」の営業を再開します。自然豊かな宝谷で育てられたそばを使用した挽きたて、打ちたて、茹でたての宝谷そばを味わってみませんか。

▼期日／4月5日（土）から

※4月5日、6日はそれぞれ先着で粗品を進呈いたします。（数量限定）

▼時間／土・日・祝日 11：00～14：00

平日：予約制（5名以上） ※3日前までご連絡ください。

▼メニュー／宝谷ざる（小鉢付）…1,000円

宝谷天ざる…1,200円

▼問合せ／ふるさとむら宝谷 TEL 0235-57-4415

不在時 TEL 080-8037-1234

////////////////////////////////////

◆ 黒川能関連 ◇

○黒川能の里王祇会館 定期展示

黒川能の里・王祇会館 定期展示の入替が行われております。
皆様のお越しをお待ちしております。

【定期展示（冬）】

▼能面展示／１０面・上座

▼通常展示／能装束等・下座

▼展示期間／令和７年１月１２日（日）～３月末

▼鑑賞時間／９：００～１６：３０

▼鑑賞料／大人４００円 障がい者・高齢者３００円 小中高生２００円

※鑑賞会員は３名まで無料【令和６年度鑑賞会員募集中】

▼問合せ／TEL ０２３５－５７－５３１０

-----黒川能に関するお問合せ-----

〒９９７－０３１１

山形県鶴岡市黒川字宮の下２５３

黒川能の里・王祇会館

TEL ０２３５－５７－５３１０

FAX ０２３５－５７－５３１１

E-mail master@kurokawanoh.com

URL <http://kurokawanoh.com/>（黒川能保存会ホームページ）

////////////////////////////////////

◆ 話題 ◇

○おうちでつくろう！給食発祥の地、鶴岡の給食レシピ
今月の一品「鶏肉香味焼き」

▼材料（４人分）

鶏もも肉皮付き５０グラム：４個

――（Ａ）――

さとう：５グラム

しょうゆ：２０グラム
ごま油：１．６グラム
おろししょうが：３．２グラム
一味唐辛子：少々
ガーリックパウダー：少々
水：１０ミリリットル

▼作り方

- （１）Ａの調味料をよく合わせておく。（ガーリックパウダーがない時は、おろしにんにくを使用する）
- （２）鶏もも肉を①の調味液に漬けて、一晩おく。
- （３）オーブンまたはフライパンで色よく焼く。

○先月のＫＣＴ Ｗｅｂ

鶴岡市ケーブルテレビジョン（ＫＣＴ）は櫛引・朝日の情報をＹｏｕＴｕｂｅにアップしています。先月の番組は次のとおりです。どうぞご覧ください。

※ＫＣＴの動画がＹｏｕＴｕｂｅで見られるようになりました。ＵＲＬを押すとＹｏｕＴｕｂｅで再生されます。

▼促成栽培 青こごみの収穫

https://youtu.be/x5146yKTiJk?si=s3_oIFlO_tVa9vUe

▼令和七年 春日神社王祇祭

<https://youtu.be/KY5yzcfuU0c?si=i0zmguZDBUZYZnsB>

▼朝日地域の雪と未来を考える研修会

https://youtu.be/UG4nzU-6lpQ?si=9f5K_YYr6s7f4i6z

▼月山あさひ雪まつり２０２５

https://youtu.be/XS-yXPH7bxk?si=b_WmaIcmIbQevtVS

////////////////////////////////////

◆ 編集室 ◇

メールマガジンくしびき倶楽部第２８７号をお届けします。

2月末から晴れの日が増え、暖かい春の到来を感じるようになったこの頃ですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

花粉が気になるシーズンになりました。今年の花粉は、過去10年間の平均と比べておよそ1.6倍だそうで、より一層の対策が必要になりそうです。担当も、鼻水やくしゃみ、肌のかゆみなどの症状にいつも苦しめられているため、マスクの着用や帰宅時玄関で服の花粉を落とすなどの対策をしたいと思います。

外出する機会が増える頃かと思いますので、花粉症対策をとって体調管理にはお気を付けてお過ごしください。

※mail magazine Kushibiki club

次号（第288号）発刊予定 令和7年4月7日（月）

////////////////////

□ メールマガジンくしびき倶楽部編集室・問合せ □

鶴岡市櫛引庁舎総務企画課

課長／遠藤直樹 担当／村田千咲

T E L 0235-57-2111

F A X 0235-57-2117

メールアドレス ku-somu@city.tsuruoka.yamagata.jp

櫛引ホームページ

<http://www.city.tsuruoka.lg.jp/shisei/shiyakusyo/infomation/kushibiki/index.html>

※配信解除希望の方は、このメールに「配信解除希望」の件名でご返信ください。