

平川コミュニティ推進協議会からのお知らせです

7月

参加申込みお問い合わせは 平川コミュニティ推進協議会事務局
電話 083-922-0523

平成29年度 やまぐち車座トーク21 in 平川

地域が目指すまちの姿や抱える課題等について、意見交換を行い、可能な限り市政運営に反映することを目的とし、市民の皆さんと市長が気軽に語り合う「やまぐち車座トーク21」が市内21地区で開催されます。平川地区では下記の日程で行われます。

自由意見の時間も用意されていますので、参加を希望される方はお気軽にお申し込みください。

日時 平成29年8月1日(火) 19:00~20:30
場所 平川地域交流センター 講堂
申込先 平川コミュニティ推進協議会事務局(平川地域交流センター内)
922-0523(電話・Fax・窓口にて)
締切 平成29年7月25日(火)



「平川のいとこ煮」をご存じですか

去る6月17日(土)に開催した「ヒンメリ&ほたるかご 二つの麦のワークショップ」にて、平川地区のお料理名人たちが集結して「平川のいとこ煮」を調理してくださいました。

平川ではお祭りや法事などで、「いとこ」も「はとこ」もみんなおいで」という意味からいとこ煮と呼ばれるようになったそうです。また、「腹を切る」ことを忌み嫌い、小豆の皮が破れないように煮なければならぬ地域もありますが、平川では「腹を割って気兼ねなくお話ししましょう」という想いを込めて、小豆の皮は破れても気にしなくてもいいと伝えられています。

材料(4人分)

小豆 80g
砂糖 70g

干し椎茸 1~2枚
ごぼう 40g
人参 10g
こんにゃく 40g
白玉粉 30g
だし(こんぶだし、椎茸のもとし汁)
塩・しょうゆ 少々



- ① 小豆は沸騰したら1~2度ゆでこぼし、水を入れて火にかけて柔らかく煮る。
- ② 水で戻した干し椎茸と、ごぼう、人参、こんにゃくを小さく角切りしてだし汁で柔らかくなるまで煮る。
- ③ 白玉粉は少量の水で耳たぶ程度のかたさにこねて、小さな団子を作りゆでる。
- ④ ②に①と③とだしを適量加え、塩としょうゆで味を整え少し煮る。
- ⑤ 椀に盛り付ける。

○祝儀は白玉団子を紅・白に
○仏事は白玉団子を緑・白に



小学生の一斉下校のお知らせ

平川小学校では、7月5日(水)14:45頃~一斉下校を行います。

「一斉下校」は全学年で下校時間を合わせ各自で下校するものです。子ども達の安心・安全のため、地域の皆様には通学路に出て、見守りと「お帰りなさい」の温かい声かけをお願いします。

山口大学からのお知らせ

山口大学地域未来創生センター ☎083-933-5962

7/8(土)10:00~ キャンパスガイドてくてくツアー(正面入口10分前に集合)

12:00~ 第45回七夕祭(吉田キャンパス内)