

# どすこいかわら版

発行 墨田区 編集 NPO法人てーねん・どすこい倶楽部

## 「第16回すみだNPOフェスティバル開催」取材

3月25日(土)、26日(日)に隅田公園、そよかぜ広場に於いて「すみだNPOフェスティバル」が開催されました。主催は平成22年5月30日に設立された「すみだNPO協議会」で、現在は27の団体と賛助会員の7団体の合計34団体、及び後援会員により構成されています。昨年と同様に、屋外で、ラテンアメリカダンス、ラジオ体操、その他ワークショップも予定されていましたが、今回は、両日とも雨天のため、中止になりました。

記者は両日とも、会場に行きましたので、その様子をお伝えします。写真のように、広場には誘致したキッチンカーが来ていて、テントの中では、意外に沢山の方々が飲食をしながら談笑していました。次に、



展示用の大きなテントへ向かうと、代表幹事の佐原滋元氏が早速、てーねん・どすこい倶楽部の展示はこちらですと案内してくれました。この向かい側には、NPO協議会の設立の歴史が説明されていました。最近の参加団体はど



ちらですかと伺うと「すみだのまちの映画館準備会で、実は私が立ち上げました」とのことでした。4月21日(金)に曳舟文化センターで、墨田区を舞台にした、山田



「長男の高校のPTA活動がきっかけで、PTA手作りコーナーを設けて、来場者に作り方を教えてあげることに、役員全員が編み方を習うことになりました。

読者の大半はご存じと思いますが、写真の左の方が、すみだのタウン情報紙「アベニュー」の編集長、臼井征子さんで、記者は、取材にいられたのかと、思っていました。道理でお二人のお顔がそっくりですね。今回、両日とも雨になり来場者が少なく寂しい取材になるかと感じていましたが、可愛らしいハワイアンリボンストラップの制作を見ながら、楽しく取材ができて良かったです。ありがとうございました。

洋二監督、倍賞千恵子出演による「下町の太陽」を上映します。初日は山田洋二監督の登壇を予定していましたが、このことでした。展示テント内では、写真の様に「ハワイアンリボンストラップ」作りの実演をしている、島田順子さんにお話を伺うことができました。

Q 始めたきっかけはなんですか？  
そのためのリボンの材料を買いに出かけたところ、その材料の可愛さに惹かれて、自分で趣味として始めることになりました。その頃ハワイアンリボンレイ作りがブームで、あちこちのイベントに参加してリボンの編み方を教えました。その後も、子供のPTA関連の講習会、町会の老人会、地元のお友達を集めて、みんな楽しんで、近所のイベントでは、こちらの母にも手伝ってもらっています」とのことでした。

手軽にクッキング 150 食育支援部

春野菜の「新玉ねぎ」を使って

Q1 今回のレシピ提案した想いは?

4月頃から 寒さを乗り越え甘みを蓄えた野菜が店頭に並び始めます。春野菜のエネルギーをいただくことで私たちも元気になるような華やかな気持ちになります。私は春に出荷される新玉ねぎが大好きでいろいろなバリエーションで食べています。

特に新玉ねぎの肉詰め煮はトロトロ柔らかで甘みがあり、主菜として十分なボリュームで食卓を飾ってくれます。

Q2 新玉ねぎとは?

・春先に出荷される早取り玉ねぎの総称です。  
・乾燥させずに出荷するので、みずみずしく肉質が柔らかく辛みが少ないです。  
・新玉ねぎも、乾燥させた玉ねぎも血液サラサラにするとされています。

☆食材を替えてバリエーションを増やすには

- ・肉ダネを鶏ひき肉から、豚ひき肉・シーチキンに替えてジュルシーに、水切り豆腐に替えてヘルシーにできます。
- ・肉ダネの中に人参やレンコンなどのみじん切りを入れるとより

多くの野菜が取れます。  
・肉ダネを詰める時、とろけるチーズと一緒に入れコクを追加します。

☆新玉ねぎのおすすめレシピ  
・生でサラダ・サンドイッチ・マリネで食べ、すりおろしてオ

<4月のお惣菜>

「新玉ねぎのひき肉詰め煮」

1人分栄養価

- ・エネルギー 155kcal
- ・塩分 1.35g

<材料2人分>

- 新玉ねぎ(大) 2個(1個が200g位)
- 鶏ひき肉 60g
- 生姜(すり下ろし) 1/2片(10g)
- 酒 小さじ1
- 塩 小さじ1/4
- 片栗粉 小さじ1
- 油 小さじ1
- 固形コンソメ 1個
- 水 500cc
- 塩・コショウ 少々
- 小葱 1束



<作り方>

1. 玉ねぎは上下を切り落とし皮をむいてさっと水洗いし、ラップに包み600Wのレンジで4分加熱する。レンジから出し粗熱を取る
2. 冷めたらフォークなどで芯をくり抜き、くり抜いた玉ねぎはみじん切りにする
3. ボウルに鶏ひき肉を入れ、よく捏ね、Aの調味料と2の玉ねぎを入れ混ぜ合わせ2等分にし、くり抜いた芯部分に詰める
4. フライパンに油を引き、3の玉ねぎの詰めた面を下にし中火で表面に薄く焦げ目がつくまで焼く
5. 4の玉ねぎをひっくり返し水500ccを入れコンソメを加え落とし蓋をし、とろ火で20分煮る。塩・コショウで味を調える
6. 器に盛り付けスープをかけ、みじん切りにした小葱を上から散らす

(協力：食育支援部 N. E)

二オンドレッシングにします。  
・葉がついていたら葉も柔らかく辛みもないので一緒に煮込んで味わってみます。

☆新玉ねぎのちよっという話

・水分を多く含んでいてあまり日持ちしないので、キッチンペーパーで包んで冷蔵庫に入れ早めに消費します。

・選び方は表面に傷がなく固くしまつて、ずっしり重みのあるもの、葉付きならば葉が青々として冷めてもおいしかった。

☆家族の感想

玉ねぎがとろとろで甘く柔らかく冷めてもおいしかった。

て首がギュッとしまっているものがお勧めです。  
・余ったら薄くスライスし冷凍しておくと食べたいときにサツと使えます。

☆私からのひと言

電子レンジにかけるときは、玉ねぎの大きさによって時間の調節をしてください。

(3) 元気で100歳!! 墨田で生きよう!! 定年後の大きな生きがい発見!!

エッセイ

No. 207

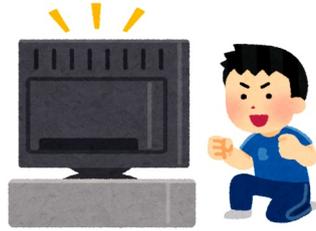
# 「WBCで日本が優勝」

吉田 修

野球の試合をテレビで見るとは、何十年ぶりになるのか？ 普段は、野球のテレビ中継には興味がなく、朝ドラやニュースや教育テレビの番組を見ますが、今回は何故か、ものすごく興味を沸き、WBC（ワールドベースボールクラシック）の侍ジャパンの全試合をテレビで見ました。

文字通り、テレビ画面に釘付けになりました。

何でこんな



に野球の試合に興味を沸いたのか、しばし子供の頃を振り返って見ると、思い当たることがありました。3歳の時に終戦となり、小学校に上がる前の5歳くらいの時に、今は亡き10歳年上の兄と、家の前の閑散とした道路でキャッチボールをして遊んだことを思い出したからかもしれません。当時は遊ぶ場所とか、道具も無い時代でしたが、ボールとグラブは戦災後も残っていたようで、時間を忘れて暗くな

るまで楽しんだことを覚えていきます。兄は野球のことは何でも知っていて、野球のルールから戦前の日米野球の試合で、ベールースを三振に打ち取った、ピッチャーの沢村栄治選手の話もしてくれました。今で云えば、大谷選手のような人がいたようです。兄は、就職しても社会人野球を続けていました。

東京ドームで3月9日から始まった、中国、韓国、チェコ、豪州との試合は、大差で勝ち進みました。16日は準々決勝でイタリヤに勝ち、4強入りした侍ジャパンは、21日に、マイアミで始まった準決勝でメキシコに5対6で勝ち、決勝は米国との対戦になり、2対3で、日本が優勝しました。

結果だけを



書くと、実況を見ていた時の、私の興奮した気持ちは読者の方に伝わらないと思います。私と同様に日本チームを応援して

いた読者の方には、分かってもらえると思います。私の妻は野球のルールは知りませんが、家事をしながら、日本選手が打つと、私と一緒に、手を叩いたり歓声を上げたりしていました。でも、選手の個人情報などは、何故か私より、良く知っているようです。

意外だったのは、村上選手が4番打者の割には、ヒットが出なくて、見ていて気の毒に感じる程、不調で、最後まで心配しましたが、メキシコ戦、米国戦で、ようやく本領を發揮してくれました。

米国との決勝戦は、2回にホームランを打たれ、1点を先行された裏、村上のホームランで2点を獲得、さらに4回に、岡本のホームランで1対3にしましたが、8回表にダルビッシュがホームランを打たれ、2対3に迫られて、9回表2アウトで大谷選手とトラウト選手の勝負と



なり、まるで宮本武蔵と佐々木小次郎の様相で、ハラハラドキドキでしたが、空振り三振を得て、侍ジャパンが優勝しました。まるで誰かが予め書いたシナリオに従い、選手が演技しているのではないかと思える程でした。いつかあの世に行つたときに、兄に試合の様子を話してあげようかと思っています。



## 「シニア人材バンク 登録者募集中」

ボランティア活動をしたい方の登録と依頼に応じた派遣を行っています。

パソコン、麻雀、将棋、子育て支援、日本語支援、家事援助、生活支援、健康教室のお手伝い、各種講座、講演会の企画から会場の準備作業など、どなたでも気軽に参加できる、さまざまな活動をしています。

皆様の知識、経験、特技、趣味等を地域で活かしてみませんか？

(4) 元気で100歳!! 墨田で生きよう!! 定年後の大きな生きがい発見!!

新型コロナウイルス感染症対策

これまで屋外では原則不要、屋内では原則着用としていましたが

**令和5年3月13日から**

**マスク着用は個人の判断が基本となります**

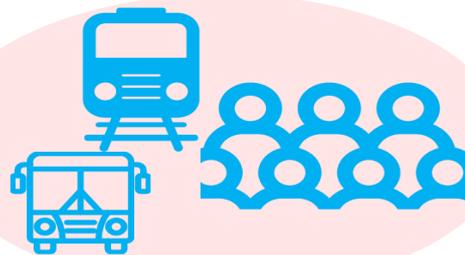
ただし、以下のような場合には注意しましょう

周囲の方に、感染を広げないために

マスクを着用しましょう



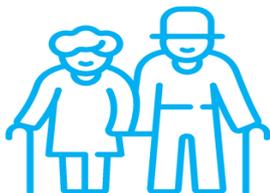
受診時や医療機関・  
高齢者施設などを訪問する時



通勤ラッシュ時など混雑した  
電車・バスに乗車する時

ご自身を感染から守るために

マスク着用が効果的です



高齢者



慢性肝臓病  
がん  
心血管疾患 など

基礎疾患を有する方



妊婦

重症化リスクの高い方が感染拡大時に混雑した場所に行く時

本人の意思に反してマスクの着脱を強いることがないよう、  
個人の主体的な判断が尊重されるよう、ご配慮をお願いします

※事業者の判断でマスク着用を求められる場合や従業員がマスクを着用している場合があります



新型コロナウイルス  
マスクの着用について  
(厚生労働省HP)



作成: 令和5年2月10日



発行 墨田区福祉保健部高齢者福祉課  
〒130-8640 東京都墨田区吾妻橋1-23-20  
電話 03-5608-6168 FAX 03-5608-6404

編集 NPO法人て一ねん・どすこい倶楽部  
〒131-0032 東京都墨田区東向島1-17-8  
電話 03-5631-2577 FAX 03-5631-2578  
(受付時間: 平日午前10時~午後4時)  
メール [tehnendosukoiclub@jcom.home.ne.jp](mailto:tehnendosukoiclub@jcom.home.ne.jp)  
ホームページ <http://tehnendosukoiclub.jpn.org/>

墨堤の桜が満開になり、  
桜橋デッキでは、向嶋墨  
堤組合による芸妓茶屋が  
開設されて、芸妓さんに  
お団子とお茶を注文して、  
花見を楽しんでいる方々  
を久しぶりに見ることが  
できました。日本はなん  
と平和な国なのでしょう!

編集後記