



あなたの住まいと暮らしを豊かに、健康に、快適に。+エコ



今号の伊奈マップ ふるさと伊奈語り部の会 3選! 50年前を感じられる場所

中面でもご紹介した「ふるさと伊奈語り部の会」の皆様、後世に残したい魅力ある場所を伺いました。今から50年前、伊奈町は今よりもっと自然が豊かだったそうです。



伊奈町保存樹林第1号

緑の保全と緑化推進の為に指定された保存樹林の第1号です。語り部の会員さんがこちらで大鷹(オオタカ)の営巣を発見。オオタカが繁殖できる緑豊かな環境は、近年減少しつつあるそうです。

無線山・KDDIの森 桜並木

樹齢80年以上と言われるソメイヨシノが約200メートルの見事な桜並木を作り上げています。さいたま緑のトラスト地内にあって、周辺も緑豊かな森に囲まれ、小鳥たちの心地よいさえずりとともに花見を楽しむことが出来る場所です。

綾瀬川

昔は夏によく川遊びをしたそうですが、昭和の高度成長期に工業排水等が流れ込んで水質が悪化。その後、水質は改善しているようです。綺麗な川と、新幹線も臨めるのどかな田園風景は、残したい伊奈町の風景ですね。

伊奈をゆく

バラのまち伊奈町の魅力再発見



今年は町制施行50周年！
伊奈町が誕生した頃についてご紹介いたします。



出典：「ビジュアル版 伊奈の歴史」伊奈町教育委員会編集 埼玉県伊奈町発行

こちらは昭和40年代の伊奈町の写真です。今も現存する建物が写っているんですよ。(答えは中面へ) 昭和45年11月1日、町制が施行され、伊奈町が誕生しました。当時の伊奈町を知る方へのインタビューをご紹介いたします。どのような暮らしだったのか、想いを馳せてみましょう。

Information

町制施行50周年に係る記念事業については、伊奈町のHPに掲載されています。是非チェックしてみてくださいね!

QRコードからどうぞ



～より良い住環境をつくり手と共に住まい手へ・・・～

株式会社 樹徳

お問い合わせ・ご相談は ☎ 0120-026-560

本社/大宮営業所
〒330-0804 さいたま市大宮区堀の内町1-697
TEL:048-658-5600 FAX:048-658-5605
URL:https://www.masutoku.jp

伊奈配送センター
〒362-0811 北足立郡伊奈町西小針6-127
TEL:048-729-2000 FAX:048-729-2001
Blog:https://www.iina.design/

伊奈をゆく【歴史編】 今年は何周年！ ふるさと伊奈語り部の会インタビュー

現代ではTV、ゲームなど様々な娯楽がありますが、紙芝居など昔から伝わるものには大きな力があると考えています。絵や、生きた声での語りは、温もりがあります。是非そういったものに多く触れて頂きたいです。

そして、今後も町民の方たちと、伊奈町の歴史を共有しながら楽しい時間を一緒に過ごしたい、というのが私たちの願いです。

50周年という節目で、伝えたい事はありますか？

いつの時代も、その時々々の歴史、生活、文化があり、その上に今の私たちが生きています。伊奈町は、発展と共に人口も増えました。私たちが昔話を語り伝え、知って頂くことで、新しい町民の方にも、昔から住んでいる方にも、郷土愛が育まれたらと思っています。



ふるさと伊奈語り部の会の皆様

メンバーは随時募集中のことです。伊奈町の歴史にご興味のある方は、「ふるさと伊奈語り部の会事務局」までどうぞ！
連絡先：048-728-5552



左手に見えるのが「伊奈中央病院」ですね。

表紙写真の答え
「伊奈中央病院」付近
でした！



伊奈町立図書館で貸し出し、伊奈町役場で無料配布されています。

どのような想いで語り部をやっていますか？

語り部の会への出演依頼方法は？

町内の高齢者施設、小学校、保育園、児童クラブ、コミュニティセンター等で、大型紙芝居の実演や昔話の語りをしています。これらの実績が認められ、平成22年に彩の国コミュニティ協議会より「シラコバト賞」を頂きました。実演ご希望の施設や団体様などいらっしゃいましたら、左記までお問い合わせください。

豆知識
ふるさと伊奈語り部の会とは？

平成8年発足。伊奈町の歴史、伝説、戦争体験などを発掘収集し、大型紙芝居や昔話などを用いて語り伝えるボランティアサークル。中でも「伊奈のむかしばなし」は、15年もの年月をかけて全11集を編集。

夏に食べたい！さっぱりおかずのレシピ 豚肉の梅ぽん焼き

調理時間
約10分



漬け込んだ状態で冷凍保存もできる、作り置きレシピ。
料理ビギナーでも簡単に作れる、梅とポン酢のさっぱり味の一品です。
キャベツを巻いて食べても美味しいですよ！



詳細はQRコードからどうぞ！



出典：つくおき

材料 (2~3人分)

豚ロース肉しょうが焼き用…約300g
梅干し……………大2粒
◎味付けポン酢……………大さじ3
◎みりん……………大さじ2

お弁当のおかずにもオススメです。
是非おためしあれ！

作り方

- ①豚肉はフォークなどで数箇所穴をあけ、お好みで食べやすい大きさに切ります。梅干しは種を取り、包丁やスプーンでたたいてペースト状にします。
- ②保存容器またはポリ袋に梅ペースト、◎を入れ、混ぜ合わせます。豚肉を入れ、全体を漬け込みます。作り置きの場合、この状態で冷蔵(冷凍)保存します。
- ③フライパンに油を熱し、豚肉を入れ、弱めの中火で広げながら焼きます。表面が焼けたら、漬け汁をかけ、全体に味をからませて、完成。



暮らしのニユースをご紹介します！

コロナ収束願い、全国一斉に打ち上げ サプライズ花火、秩父で75発

全国の花火業者が悪疫退散を祈願し、花火を打ち上げるイベントが6月1日夜に行われました。

秩父市内でも午後8時から約4分にわたり打ち上げが実施され、75発の花火が夜空を彩りました。地域住民はサプライズで打ち上げられた花火を楽しんだようです。



写真はイメージです。

打ち上げ花火のルーツ「悪疫退散と花火」

歴史的記録に残るものは両国の花火が最古です。江戸時代の享保17年(1732)の大飢饉で多くの餓死者が出て、更に疫病が流行し、国勢に多大な被害と影響を与えました。幕府(8代将軍吉宗)は、翌年5月28日(旧暦)犠牲となった人々の慰霊と悪疫退散を祈り、隅田川で水神祭を行いました。この時に、両国橋周辺の料理屋が公許(許可)により花火を上げたことが「両国の川開き」の由来とされています。(隅田川花火大会公式Webサイトより)