

～鎌足公民館だより～

〒292-0812

千葉県木更津市矢那899-1 鎌足公民館

発行責任者 館長 佐藤千明

こんにちは

4月号

公民館です



TEL/FAX 0438(52)3111

mail [kamatari-k@city.kisarazu.lg.jp](mailto:kamatari-k@city.kisarazu.lg.jp)HP <http://www.Kisarazu.lg.jp/sishei/>[soshiki/kakuka/1001997.html](http://www.Kisarazu.lg.jp/sishei/soshiki/kakuka/1001997.html)

～新年度が始まりました～

よろしくお願いたします！



○今年度の鎌足地区の区長さんが決定しましたので、報告します。前年度の区長さん方、お疲れ様でした。

地区名	氏名	役職
1区下部	佐藤 多美男	区長会長
1区上部	平野 和之	会計
2区	渡辺 賢一	区長会副会長
3区下部	佐久間 和夫	鎌足桜保存会
3区上部	細野 善二	有害鳥獣対策委員会副会長
4区	木内 正敏	有害鳥獣対策委員会会長
5区	安西 浩一	監事

令和4年度の鎌足公民館は、佐藤館長の下、堀田主任主事と八幡台公民館から異動した栗原主任主事、小柴管理人、土・日曜日対応のシルバー人材センター柳生さん、相川さんの、6人体制となります。昨年同様にご支援賜りますようお願い申し上げます。

なお、高橋主査は、桜井公民館へ異動となりました。

令和4年度鎌足地区公民館主催事業

伝統ほうき作り研究

研究生募集

ホウキモロコシという草を種から育てるところから始め、伝統的な江戸ほうきの作り方を学び体験できる貴重な機会です。 研究生を募集します！

◎参加条件：各自でほうきトウモロコシを育て、ほうき材料の量までに育てた方

◎期日：栽培期間（各自）4月下旬から8月中旬 ほうき作り講座 11月中旬以降

※今年度は、各自で育てたホウキトウモロコシを一度鎌足公民館で回収し、生育の太さや本数が均一になるように、参加者全員分と混ぜさせていただきます。

◎問い合わせ・申込み先 鎌足公民館 窓口または電話・メール



鎌足地区の世帯数・人口（令和4年4月1日現在）

町名	世帯数					人口							
	日本人	外国人	複数国籍世帯	世帯数合計	前月比較	男			女			人口合計	前月比較
						日本人	外国人	計	日本人	外国人	計		
矢那	828	50	9	887	△3	961	35	996	938	34	972	1968	△18
草敷	57		1	58	0	73	1	74	64		64	138	△7
かずさ鎌足2丁目	9	2		11	2	7	2	9	2		2	11	2
合計	894	52	10	956	△1	1041	38	1079	1004	34	1038	2117	△25

公民館発！ 「まち歩きイベント」 地域の魅力16選 ステージ1

## てくてく木更津わくわく散歩 参加者募集！



開催日 令和4年5月15日（日）9時30分～12時30分 散策距離 4.5km

応募方法 4月28日（木）まで 各公民館へ 参加費 500円

《鎌足公民館》 鎌足の不思議謎解きツアー ～神仏の世界にどっぷり浸かって見る～

## マイナンバーカードの申請受付

マイナンバーカードの写真撮影（無料）から申請サポートを実施します。また、既にマイナンバーカードをお持ちの方は、マイナポイントの予約・申込の設定支援も可能です。所要時間は10分程度です。

1日時 5月26日（木）10:00～14:00 2会場 鎌足公民館 研修室 3持ち物（申請の方）

①本人確認書類 ②通知カード（お持ちの方）③住民基本台帳カード ④国からの申請書

問い合わせ 市民課 マイナンバーカード担当 23-7291

## ◆高齢者のための自立生活体操

○日時：5月15日（日）9時30分～11時

○対象：市内在住 65歳以上の人

○参加費：無料 ※参加申し込み不要

○持ち物：飲み物、タオル、運動靴、マスク

問い合わせ先 高齢者福祉課(36-2630)



## 鎌足公民館カレンダー

【 5月の予定 】

12日（木）鎌足地区まちづくり協議会

拡大役員会議 19時～

13日（金）どんぐり山の親子くらぶ

10時30分～

15日（日）てくてく木更津わくわく散歩

9時30分～

自立生活体操 9時30分～

20日（金）鎌足桜学級 13時30分～

27日（金）どんぐり山の親子くらぶ

10時30分～

## ◆高齢者見守りキーホルダー

お申込み・更新手続きができます。

○日時：5月10日（火）10時～11時

問い合わせ先

木更津市南部地域包括支援センター(37-4811)

※ 更新手続き等、電話で可能な場合があります

ので、お問い合わせ先にご連絡ください。

## 大井さんの すぐに作れる“簡単レシピ”をご紹介します。①

～旬を活かして～ 「竹の子のきんぴら」



4月になり木更津産竹の子が出始めます。生の竹の子を米ぬかであく抜きするなど大変だと思います。竹の子水煮でも美味しく作れる一品。ごま油を足せば中華風。御飯に足せば混ぜご飯になります。

竹の子のきんぴらの材料（4人分） ゆでた竹の子・・・200g サラダ油・・・小さじ1/2

合わせ調味料 しょうゆ・・・大さじ1 砂糖・・・大さじ1/2 みりん・・・大さじ1/2 塩・・・ひとつまみ

作り方 1. ゆでた竹の子は、食感が堅めの根元は5～6mm幅のいちょう切りにして食べやすく、柔らかい食感の穂先は5～6mm幅縦に繊維に沿って切ります。 2. フライパンにサラダ油を弱めの中火で熱し、竹の子を入れて芯が温まるように1～2分炒めます。 3. 合わせ調味料を入れたら火を少し強め、煮汁を煮詰めます。

あとは汁気がなくなるまで炒めて完成。一味やごま油や粗びき胡椒を加えて、オリジナルな家庭味にできます。