

中学生の頃、友人たちと一緒に、狐井の福應寺の板仏大法要のお祭りやJR香芝駅周辺での金毘羅神社の金毘羅講夏祭りに行ったのを覚えています。屋台で食べ物を買ったり金魚すくいをして遊んだりしました。

それから20年以上が経ちましたが、この夏も見回りを兼ねて子どもたちを連れて行きました。お祭りがあると、市内の小学校や中学校の先生も見回りに来られているようで、児童生徒たちが、その知っている先生を見掛けると元気よく挨拶したり声を掛けたりしている姿も見られました。

その様子を見て、ふと思い出したことがあります。当時、担任の先生に、「お祭りに来たのならきちんとお参りもして来いよ。」と言われたことです。ところが、中学生だった私たちは、その言葉を気にも留めず、屋台などで遊ぶだけ遊んで家に帰っていました。

そのようなことを思い出したので、この夏は、屋台を回るだけでなく、板仏については、秘仏として7月9日のみ開扉されること、この日が本市の夏祭りの始まりであることなど、子どもにもお祭りの起源や由緒などについて教えながらお参りしました。

夏祭り、秋祭り、さまざまな行事が催される季節になっていきますが、私もぜひ多くの行事を自分の目で見て、各地域の伝統文化を大切にしたい施策につなげていきたいと思っています。



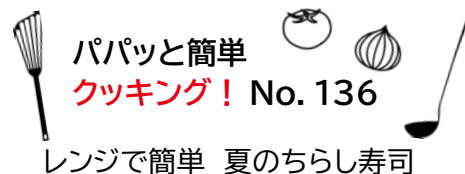
香芝市長
三橋 和史

市長の動きは
市HPや
公式YouTube
などで公開しています



- コミュニティバス運休日：毎週木曜日、8月11日（火・祝）
*運行状況は市ホームページにてご確認ください。

市HP



さけちらし

1人分：300kcal・塩分0.7g

【材料(3人分)】

ごはん…350g
塩さけ(中辛)…1切れ80g
酒…小さじ1/2
白ごま…大さじ1
オリーブ油…小さじ1/2
青じそ…5枚
砂糖…大さじ1
酢…大さじ2
塩…小さじ1/4

【作り方】

- ①さけは器に入れ酒をふり、ラップをして電子レンジで1分30秒加熱して骨と皮を除いてほぐす。
- ②しそは細切りにして水につけ、水気を切る。
- ③Aを合わせる。
- ④大きめの器にごはんを入れ、電子レンジで約3分加熱する。温かいうちに③を混ぜ、さけと白ごまを入れる。
- ⑤ご飯が少し冷めたら青じそを半分入れる。
- ⑥器に盛り付けて残りの青じそをかけて出来上がり☆

*お好みで炒り卵をプラスすると華やか
*レシピ協力：食のサポーターかしば

人権4コマまんが

てんいち先生



香芝検定

certificate examination for KASHIBA

香芝市内を通るJR和歌山線が電化されたのは、いつだったでしょうか。

- ① 昭和30(1955)年
- ② 昭和42(1967)年
- ③ 昭和55(1980)年



香芝検定HP



(答えは2! ページにあります)