

▼やぐらを囲んで盆踊り



大網白里夏の風物詩である「第16回浜まつり」が、8月9日、白里中央海水浴場で行われました。

当日は、台風の影響による天候が心配されましたが、約17,000人もの方が訪れました。

オープニングイベントでは、市内の方々が参加した「のど自慢」と九十九里地域観光連盟観光大使で歌手の「ふじのみさ」さんが自慢の歌声を披露し、まつりを盛り上げました。

また、踊りでは、工夫を凝らした衣装をまとった踊り手たちの大網白里音頭やぼさま踊り、市内のよさこいチームの迫力ある演舞が、会場を熱いムードに包み込んでいきました。

そのほかにも、幼稚園・保育園児が砂山の高さを競う「砂やま遊び」や、メッセーを添えて打ち上げる「メッセージ花火」も実施。フィナーレでは約2,500発もの花火が大網白里の夜空を彩りました。

- 〈砂やま遊び結果〉
- ▼優勝 〇ひまわり
 - ▼第2保育所
 - ▼準優勝 〇ムーンスター
 - ▼瑞穂幼稚園
 - ▼第3位 〇ラッキーますほ
 - ▼増穂幼稚園



▲みんなで高い山を作れ～(砂やま遊び)

みんなで歌って、踊った 夏のおまつり 第16回浜まつり



▲アジをつかまえる子どもたち



▲サプライズ マリン抽選会

海の日イベント「親子アジのつかみ取り体験」市観光協会

来遊客や地元の子どもたちに、白里海岸の夏を満喫してもらおうと、市観光協会主催

による「親子 アジのつかみ取り体験」が、7月21日、白里中央海水浴場で行われました。

砂浜に設置された水槽に放されたアジを手でつかむというイベントで、この日用意されたアジは200匹。生きた魚を手でつかみ取るのはなかなか体験できないとあって、すぐに定員オーバーに。子どもたちは、元気に水槽を泳ぎ回るアジに手を取っている様子でしたが、時間がかりながら水槽の隅に追い込み、つかまえていました。

また、今年は「サプライズ マリン抽選会」と題したサプライズ企画も用意。海の家で使える食事割引券やかき氷引

換券、マリングッズなどが当たるスピードくじも行われ、来遊客たちは、イベント満載の海の日を楽しんでいました。

休日当番医

診療時間は9時～17時までですが、12時～13時はお昼休みになります。(緊急の場合はこの限りではありません)都合により当番医が変更になる場合もあります。また、専門以外の時は診療できない場合もあります。休日当番医テレホンサービス(☎0475-50-2531)もあわせてご利用ください。

月日	内科系		外科系
9/7 (日)	橋本医院 (大網白里市) ☎0475(72)0134	京葉内科クリニック (山武市) ☎0475(82)2400	姫島クリニック (山武市) ☎0475(80)1726
9/14 (日)	古川クリニック (九十九里町) ☎0475(76)1588	松尾クリニック (山武市) ☎0479(86)6482	山崎医院 (横芝光町) ☎0479(82)0561
9/15 (月)	おぐらクリニック (東金市) ☎0475(50)9720	さくらクリニック (横芝光町) ☎0479(84)4333	とし整形外科クリニック (横芝光町) ☎0479(82)7770
9/21 (日)	今井医院 (東金市) ☎0475(52)0276	よしみ医院 (山武市) ☎0475(82)8676	大平医院 (山武市) ☎0479(86)6012
9/23 (火)	秋葉医院 (東金市) ☎0475(52)2039	鈴木医院 (山武市) ☎0475(89)1002	東葉クリニック東新宿 (東金市) ☎0475(55)1501
9/28 (日)	うじはらクリニック (大網白里市) ☎0475(73)3320	芝山みどりの森クリニック (芝山町) ☎0479(74)8123	季美の森整形外科 (大網白里市) ☎0475(70)8951

●夜間急病診療所(東金市) ☎0475(50)2511 20時～23時
 ●休日救急歯科診療所(東金市) ☎0475(50)2512 休日のみ9時～12時
 ※時間外の受診については消防本部 ☎0475(55)0119



料理

栗といえば秋 栗のおいしさがギュッ!

栗の渋皮煮

※作りやすい分量のため、1人分のカロリーは計算できないため省略します

材料 (作りやすい分量)

- 栗 1kg ●重曹 小さじ2 ●砂糖 300g ●みりん 大さじ4
- 醤油 大さじ2

作り方

- 1 たっぶりの水に栗を2時間位つける。
- 2 鬼皮をむいてたっぶりの水に重曹を入れ、渋皮のまま一晚(10時間位)つける。そのままの水で煮て、火を弱めて5～6分煮る。ゆで汁を捨て、新しい水を加え再び煮る。これを5回繰り返す。 ※表面の繊維を取りながら完全にアクをぬく
- 3 新しく水をひたひたに加え、砂糖を3回に分けて入れ、中蓋をして弱火で30分煮る。みりん、醤油は砂糖3回目の時に一緒に入れる。
- 4 数日後、再び火を入れると保存がよい。冷凍保存も可能。



手間はかかりますが、できあがったときの達成感は一とおお。冷凍保存がきくので、おせち料理にも。

食生活改善協議会 瑞穂支部

安心生活 応援ニュース

誰もが住みよい環境を築くことができるように、次のことに注意しましょう。

●救急車の適正利用を

9月9日は救急の日です。本当に利用したい人が利用できるように、救急車の適正な利用にご協力ください。

●地域ぐるみで子どもたちの安全を

夏休み期間を終え、学校が再開しました。通学中、子どもたちに危険が及ぶことのないよう地域ぐるみで見守り、安全の確保にご協力ください。

●犬・猫を正しく飼いましよう

他人に迷惑をかけないよう、ルールやマナーを守り、大切な家族の一員として一緒に暮らしましょう。