

ころもの里 183号

★人口 1,353人
 (男 653人
 女 700人)

編集・発行:衣里地区振興会・衣里地区センター (衣川富田44-1)
 電話/Fax: 52-3807 E-mail: gmsatoce@athena.ocn.ne.jp

★世帯数 490世帯(▲1)
 令和6年1月末現在(前月との差)

第8回

衣里地区文化祭



たくさんのご来場ありがとうございました!!

東山和紙で作った
わらべ人形



第8回衣里地区文化祭 開催しました

開催しました

2月3日(土)から5日(月)の3日間
 「第8回衣里地区文化祭」を開催し、約
 1700人の方々に来場いただきました。
 衣里地区センターご利用団体様や衣里小学
 校児童、個人から合計400点を超える作品
 を出展いただきました。

毎年、恒例となっている旧衣川村時代の
 「懐かしDVD」上映では、たくさんの方が
 見入っています。(「開いてマナー」で
 も上映しています。)

また、作品展示だけではなく、「お楽しみ
 講談」や「お茶のおふるまい」「レザークラ
 フト刻印ワークショップ」など、毎日イベン
 トを行いました。屋外では、地域おこし協力
 隊干場さんの協力でお菓子や木工品などの販
 売を行い、お年寄りから子供まで楽しめる文
 化祭となりました。

ご協力いただいた皆様、来場いただいた皆
 様、大変ありがとうございました。

募金にご協力お願いします。

文化祭期間中、受付
 に能登半島地震の募金
 箱を設置し、ご来場の
 皆様よりお預かりいた
 しました。
 しばらくの間、地区
 センター玄関ホールに
 設置しておりますの
 で、ご協力よろしくお
 願いいたします。
 お預かりした募金
 は、石川県へ送金いた
 します。



文化祭～写真集～





衣里はみがき推進標語

衣里地区教育振興会（横山剛会長）、
衣里小学校、衣里地区振興会による三者
の共催として、衣里小学校児童に募集し
ました。

入賞作品は次の通りです。
おめでとうございます。



金賞

おくのは、うらののは、
あいだのは、
みがけているかな
さいごにチェック

衣里小学校2年 千葉 咲菜

金賞

朝・昼・夜の歯みがきで
輝く未来

8020

衣里小学校6年 佐藤 幸輝

※「8020」運動とは、
80歳になっても20本以上自分の歯を
保とうという運動です。



銀賞

はをみがこう
たのしくみがけば
むしばなし

衣里小学校1年 小野寺 莉子

銀賞

はをみがこう
きれいにみがけば
すてきなえ顔

衣里小学校2年 小野寺 紗菜

銀賞

歯をみがく
ちゃんとみがいた
ピカピカだ

衣里小学校3年 永海 和真



銀賞

未来まで
お届けしよう
自分の歯

衣里小学校6年 菊地 渉翔

銅賞

やってみよう
やさしくみがくと
よこれがとれるよ

衣里小学校1年 三浦 葵

銅賞

何才でも
のこそう
歯を大切に

衣里小学校3年 千葉 連翔

銅賞

しあげみがきで
歯と親子の時間
たいせつに

衣里小学校4年 佐藤 幸来

銅賞

白い歯で
元気におしゃべり
いつまでも

衣里小学校4年 千葉 紗代

銅賞

はみがきは
キラキラ笑顔を
みがいてる

衣里小学校5年 千田 舞音

銅賞

皆がもってる宝物
一本一本
大切に

衣里小学校5年 菅原 萌乃



これからの予定



※諸事情により、変更になる場合がございます。

日付	時間	内容	場所
3月5日(火)	14:00~ (約90分)	歴史講演会 (仮)「長者ヶ原廃寺跡第21次発掘調査報告と未来予想図」	衣里地区センター
2月26日(月)		開いてマンデー ★スマホ相談 13:00~15:00	衣里地区センター
3月11日(月)			
3月25日(月)			

地区センターの利用予約がインターネットで、出来ます!

3月1日から、奥州市内の公共施設(地区センターなど)の予約が簡単にインターネットで行えます。詳しくは、奥州市HPをご覧ください。



歴史講演会 (仮)「長者ヶ原廃寺跡 第21次発掘調査報告と 未来予想図」

- ◆開催日: 3月5日(火)
- ◆時間: 14時から(約90分)
- ◆場所: 衣里地区センター **無料**
- ◆講師: 奥州市教育委員会
主任学芸員 中島康佑氏



～事前にお申込みください!～
衣里地区振興会 ☎52-3807

ユネスコ無形文化遺産(風流踊) 川西大念佛剣舞の

鳥采(とりざい)や衣装の裁縫を一緒に作ってくれる方を募集しています。



【お問合せ/お申込み】
衣里地区振興会 ☎52-3807

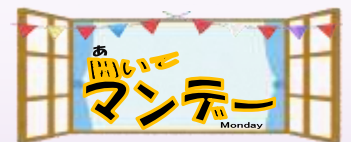
管理栄養士オススメ からだ☆生き生きレシピ



「鶏むね肉の ごま蒸し煮」



- ★災害時にも役立つパッキングをご紹介します。
- ★油を使用すること無く調理できます。
- ★きのこの種類を変えるなど、具材はお好みでお試してください。



- ◆開催日: 2月26日(月)、3月11日(月)、3月25日(月)
- ◆時間: 9時から15時
※スマホ相談は13時から **無料**
- ◆場所: 衣里地区センター

材 料 (2人分)

- ・鶏むね肉 160g
- ・さつまいも 90g
- ・しめじ 60g
- | | | |
|---|------|--------|
| A | すりごま | 大さじ2 |
| | しょうゆ | 大さじ1/2 |
| | 砂糖 | 小さじ2 |
| | 水 | 大さじ3 |

★ポリ袋をご用意ください。

作 り 方

- ① 鶏むね肉は皮を取り一口大に切る。
- ② さつまいもは皮をむき、食べやすい大きさに切る。
- ③ しめじは石づきを切ってほぐしておく。
- ④ ポリ袋に①、②、③とAを入れ、空気を抜きながらなるべく上の位置で結ぶ。
- ⑤ 沸騰した湯に④を入れ20分間程度加熱し、具材に火が通ったら出来上がり。



☆ 1人分栄養価 ☆

エネルギー 207kcal 塩分 0.8g
たんぱく質 22.4g 脂質 5.0g