

📣 求むボランティア!

第2回
「綾瀬川クリーン
大作戦」開催

伊奈町と蓮田市の境を流れる1級河川の「綾瀬川」は、ジョギングロードなども整備され、水辺の憩いの場として、多くの町民のみなさんに親しまれています。

しかし近年、ごみの不法投棄などにより、貴重な水辺の自然環境が失われつつあり、水質汚濁も心配されています。

県では今年から「綾瀬川ワースト1とことん脱却大作戦」を開始し、汚名返上のため、清掃活動を実施していきます。

町のシンボルとして誇れる清らかな綾瀬川を、みなさんで力を合わせて取り戻しましょう。なお、当町のほか、

『綾瀬川清流ルネッサンス地域協議会』を構成する9市および東京都の2区も同時期に清掃活動を予定しています。

作業内容

綾瀬川の境橋から別所橋までの7.5kmの区間で河川敷内に散乱したごみの回収です。

なお、集合および作業実施場所については、下記の地図



清らかな綾瀬川を取り戻そう

からご希望の場所を選び、お申し込みください。

日時

10月22日(日)9時～11時

雨天順延(雨天判定は当日の朝7時に決定します)ので、環境対策課☎2252へご連絡ください)

*雨天の場合の予備日

10月29日(日)同時刻

応募資格

小学5年生以上の方

応募方法

電話等で環境対策課へお申し込みください。

☎721 2111

☎2252

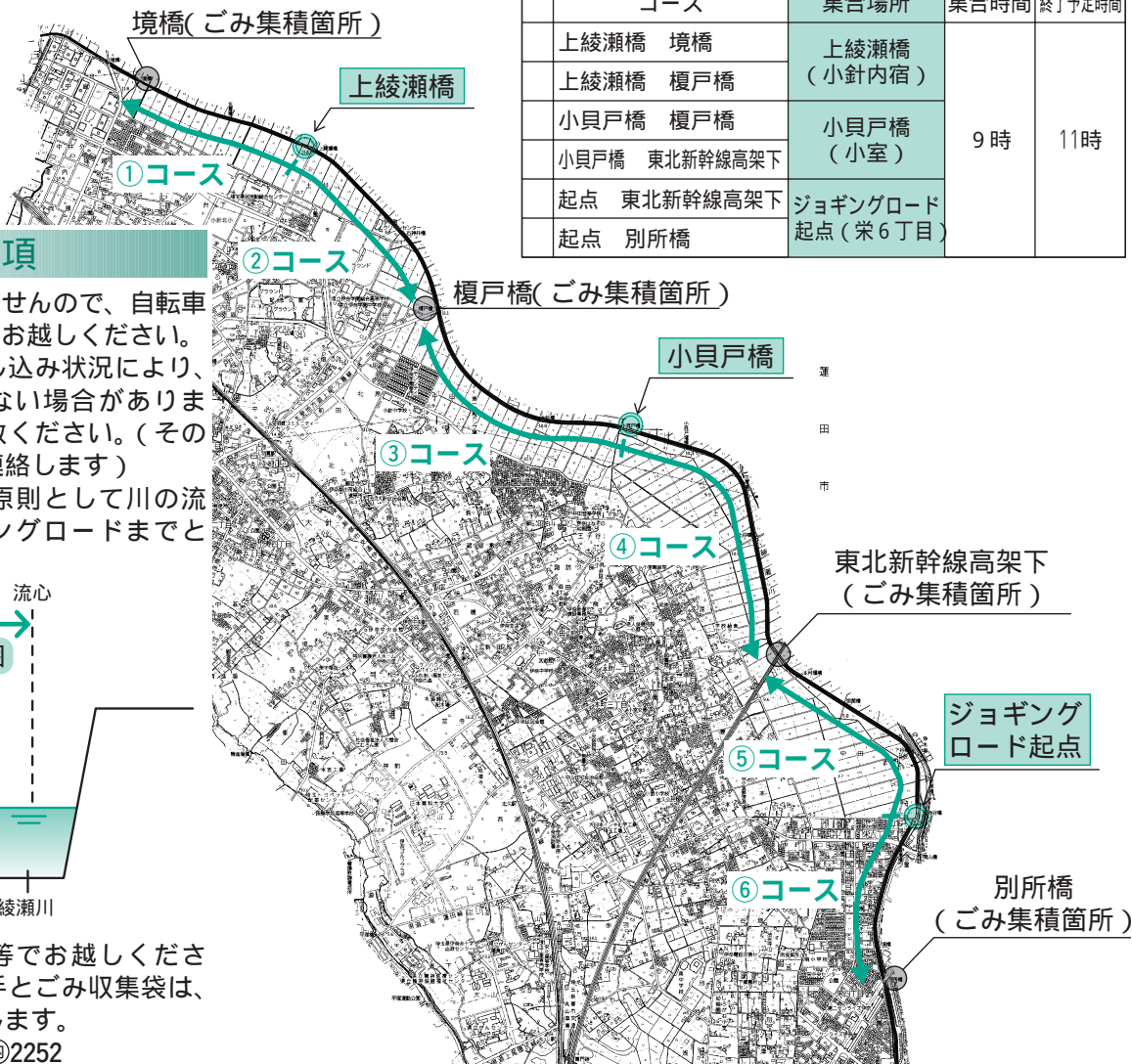
【住所・氏名・電話番号・希望コースをお伝えください。】

募集期間

9月1日(金)～10月20日(金)

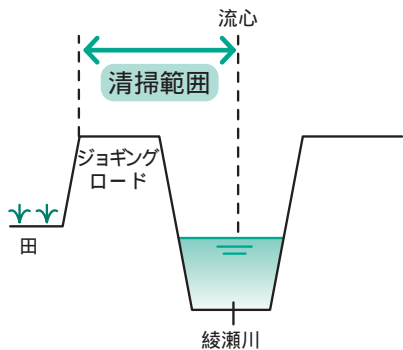
《綾瀬川クリーン大作戦コース一覧表》

コース	集合場所	集合時間	終了予定時間
上綾瀬橋 境橋	上綾瀬橋 (小針内宿)	9時	11時
上綾瀬橋 榎戸橋			
小貝戸橋 榎戸橋	小貝戸橋 (小室)		
小貝戸橋 東北新幹線高架下			
起点 東北新幹線高架下	ジョギングロード 起点(栄6丁目)		
起点 別所橋			



注意事項

駐車場はありませんので、自転車または徒歩等でお越しください。コースは、申し込み状況により、ご希望に添えない場合がありますので、ご容赦ください。(その場合は事前に連絡します) 清掃範囲は、原則として川の流心からジョギングロードまでとします。



服装は作業着等でお越しください。なお、軍手とごみ収集袋は、こちらで用意します。

☎ 環境対策課☎2252

動物愛護管理法が かわりました

問 鴻巣保健所
生活衛生・薬事担当
☎048-541-0249

平成18年6月1日より改正・動物愛護管理法が施行されました。

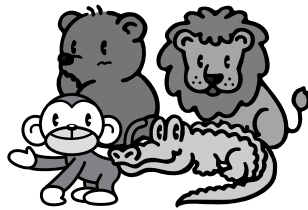
内容は次のとおりとなっていますので、詳細については鴻巣保健所までお問い合わせください。

動物取扱業について

- ・従来の届出制から登録制へ（要手数料、5年ごとに更新）
- ・動物取扱責任者設置の義務
- ・従来から業を営む方等は、平成19年5月31日までに新登録への切り替えが必要

特定動物（危険な動物）を飼育する方へ

- ・全国一律の許可制へ（要手数料）
- ・危険動物にマイクロチップ等による識別措置の義務
- ・条例等に基づく許可を得ていた方も平成19年5月31日までに新許可への切り替えが必要



「綾瀬川」みんなで水質調査 伊奈中・小針中18名が参加

去る7月28日(金)、小針中学校、伊奈中学校の生徒18名のみなさんの参加により、12回目となる綾瀬川の水质調査が実施されました。

この事業は、自分たちで綾瀬川の水质測定や川の現状を観察することで、町のシンボルである綾瀬川の水の汚れが、どの程度

なのかを把握するとともに、体験学習を通して綾瀬川の環境に興味を持っていただくことを目的としています。

今後、綾瀬川を汚さないようにするにはどうすればよいか、みんなで真剣に考えるきっかけになればと願っています。



ふるさとの川「綾瀬川」を知るきっかけに

タイモンの “What's on”



No. 4 What is Soul Food? (ソウル・フードとは?)

Every culture in the world has its own "soul food". Soul food fills not just your stomach but your mind and spirit as well. It gives you a warm feeling and reminds you of your history, family and culture.

In America, however, soul food is often used as a proper name for African-American cuisine. African-American cuisine is filled with so much history. More history than I can explain in this short article. Most simply, it is a blend of the traditional African diet and the American slave diet.

In Africa, the diet was largely vegetarian. Foods like yams, pumpkin, legumes and leafy greens were common. Later, when European explorers began to visit the continent, they brought foods with them that were also integrated into the African diet.

In America, Africans were no longer people. They were property. As slaves, Africans didn't have the same foods they once had. They had to eat what was left for them. Foods like cornmeal, pig's feet, chitterlings, greens, turnips and beets were common. The slaves added seasonings to make various dishes and a new diet began to evolve.

I was inspired to write this article because I found myself a bit disinterested in food. It wasn't that the food was not good or not enough. It was that it wasn't soul food for me. There was no emotion attached to eating. It was just something I had to do to keep going. It's a bit difficult for me to get and make some of my favorite foods from my culture. Prices on import foods are very expensive and many foods are difficult to make without an American style oven.

I never realized how important the *feeling* of food is until now. I hope you do.

世界中にはその国独自のソウル・フードというものがあります。ソウル・フードはただ単にお腹を満たすだけではなく、食べた人の精神をも満たすことができるものを言います。ソウル・フードはその国の人々に温かな気持ちを与え、自国の歴史、家族、文化を思い起こさせてくれるものです。

アメリカでソウル・フードと言えば、アフリカ系アメリカ人の料理の総称として使われています。アフリカ系アメリカ人の料理には、この記事の中では説明し尽くせない程たくさんの歴史が詰まっています。簡単に言えば、伝統的なアフリカの常食とアメリカで奴隷だったアフリカ人の常食が混ざったものと言えます。

アフリカでは、ヤムイモ、かぼちゃ、豆類などの野菜が常食とされてきました。ヨーロッパの探険家がアフリカ大陸探険をし始めてから、自分たちの食べ物を大陸へ持ち込み、それがアフリカの常食の一部となりました。

アメリカでは、アフリカ人は“人間”として扱われていませんでした。彼らは所有物としてみなされていました。奴隷としてアフリカ人は今まで自分たちが食べていた食べ物を口にすることができませんでした。彼らはコーンミール、豚のえさや、豚もつフライ、青野菜、カブ、テンサイなどの奴隷用として残された食べ物しか口にすることができませんでした。そこで、奴隷はさまざまな調味料をそれらの食べ物に加え、そこから彼らの新しい常食が発達していきました。

私は普段は食べ物に関してあまり興味がない方なので、この記事を書いてみようと思いつきました。食べ物がおいしくないとかそういうことではなく、それが私のソウル・フードではなかったからです。食べ物に対する執着心が湧かなくなったのです。それは毎日しなければならぬ決まりきったことの一つのようなものでした。私の出身国、アメリカの食材を使って私の好きなものを料理することは、日本にいる私にとっては少し難しいことです。なぜなら、輸入食品は値段が非常に高額で、アメリカ式のオープンな調理することが難しいものばかりだからです。

私は今まで、食べ物に対する思いがどれだけ重要かということに気づきませんでした。みなさんには是非気づいていただきたいです。