



平成 14 年 7 月 20 日 一所  
武藏木賀出展 TEL. 2700-3657

## W杯と子どもたち

畠田幸一 長沼世紀

W杯の韓日共催の地元国として、世界の最高のプレイを目の当たりにでき、子どもたちは夢を大きく育てていることと思う。素晴らしい技術とチームプレイ、強靭な体に哀付けられた強い意志。どれをとっても感動を覚えるものばかり。

しかし、その裏で大変残念に思ったことがある。

一つは、反則の多さである。しかもその反則がテレビにクローズアップされ、当たり前のようになに解説される。少年サッカーの指導者として、日々から、相手に負っているから苦しめられに反則をする、反則は技術向上の妨げになる、と反則に対するのはだが、また、審判に対する非難のひどさも看過できない。アナウンサー、解説者の質を問いたい。

大人のフィーバーに隠れて、子どもたちに残すもの忘れではない。

(青少年用賃地区委員会会長)

## 用賃祭りの様子

青少年委員 江藤真理子

五川台児童館の創立と同昭和四十七年八月に用賃商店会創立二十五周年記念行事として十数年ぶりに地元関係皆様のご協力を得て再開しました。

以後、会場探しに苦労をしながら毎年行なわれています。平成五年から「くすのき公園」を会場として町を挙げての金踊り練習大会になっています。

大勢の方々が楽しみにしている金踊り、今年も七月二十四日・二十五日の二日間行なわれます。

橋を回んでみんなで踊るのも楽しいものだと思います。是非踊りの輪にご参加を!

## 用賃の金踊り

賀田幸一 五十嵐勇

商店会創立二十五周年記念行事として十数年ぶりに地元関係皆様のご協力を得て再開しました。

以後、会場探しに苦労をしながら毎年行なわれています。平成五年から「くすのき公園」を会場として町を挙げての金踊り練習大会になっています。

大勢の方々が楽しみにしている金踊り、今年も七月二十四日・二十五日の二日間行なわれます。

橋を回んでみんなで踊るのも楽しいものだと思います。是非踊りの輪にご参加を!

(用賃商店街振興組合事務局)

## 百人ぼんのつ物語

鈴木貞一

お盆にお寺で聞いたやつだね。生老病死が四苦ならば四九三十六とあるんだね。つづいて八九二十二。

愛別離苦や忍辱苦も、今朝も出会った曲り角、笛行無常といながら愛する人は離されて増いきらいは日毎違う。

アレコレみんな取り合せ歌舞伎も面白い(冠文から)。九九勘定はおもしろい数えりや百とハツです。百八煩惱とゆう歌だ。大型連休とおり過ぎ坊さん笑ってああ儲そくなあんて褒められいい氣分。

母の日感謝のカーネーション七夕さんも越えました。焼きたてトウキビ喰ったりソレッ来たボクらの夏休み四十と何日? あるんだもん

海水浴やら水あそび小父さん花火でピックリコ氷あすきは旨かった正ちゃん半天そり履き江ナツ子ハチ巻き豆絞り

兵庫島にある障害者用の「水洗トイレ」と堤防の所にある車椅子用スロープの「風のこみち」です。障害者が安心して多摩川の河原におりられるようになしたのです。最近は河原の西凹した所でも楽に使えるような野外用車椅子を準備しています。春は野草の試食、夏はゴムボートによる川下りや釣り、秋は芋煮会をやっています。春は野草の自分で安全にしかけてゆっくり急げッ

上手にセスム小連休見てよニ学期好成績キケンの信号交差点自分で安全にしかけてゆっくり急げッ

それツ渡ろウおしまいだア

「ひろば」ご希望の方には用賃出張所においてありますのでどうぞ。

回覧

## 郷土紹介

### 二子の渡り



昔、多摩川流域には渡船場が二十ヶ所あったと云う。東海道の大船の渡し、甲州街道の日野の渡し等が有名であるが、二子の渡しても大切な渡し場であった。

その歴史を辿ると、寛文九年（一六六九）矢倉沢往還道筋の森ノ口村と二子村が宿駅へ旅人を宿泊させた結果、二子村の渡しは大正十四年指定され、多摩川の渡しの仕事は二子村の渡し守が受け持つ事になる。当時、現在の二子五川周辺は人家も殆んど無く、大部分が石河原や田んぼであった。そこ

で、こここの渡しは「二子の渡し」と呼ばれた。

江戸時代も中期に入ると

大山詣での人や江戸への物資の輸送で、この渡しは大いに利用される様になつて

天明七年（一七八七）瀬田村にも渡し船の許可が下り

以後、二子の渡しは二子村瀬田村の共同運営となる。

新病成風土記稿、二子

村の項に「多摩川、村の北

の方を流る……夏は船渡しにて、冬の間は橋を架せた事がわかる。

二子の渡しは大正十四年（一九二五）二子橋の完成により、その役目を終えた。

二子の渡しは大正十四年（一九二五）二子橋の完成により、その役目を終えた。

酒・醤油・レモンオでマリネ液を作る。③②のマリネ液に①の肉と、スライス玉葱・レモンの輪切り・パセリも入れて30分ぐらいたぎける。

④スライス玉葱・さやうりの千切り等の上に③をのせて完成です。

今年の夏の行事

## スポーツ

### おーーく食べて 夏をのりきる

用賀出張所職員

夏、子どもも大人も、食欲が落ちて疲れやすい季節ですね。そんな時はこれ？

出張所職員のおいしいレシピを紹介します。

①海老のゼリー寄せ（小鉢）

海老は背鰭をとり酒蒸しにする。②海老の蒸し汁に白ワインを加えフランベしてアルコール分を飛ばす。③④を

塩を加え味を整え、ゼラチンを入れ粗熱を取り。④を蒸し汁と一緒に白ワインを加えて完成。冷酒の肴や景観によく合う。

⑤焼肉のさばりサラダ（洋内）の肉（牛・鶏等）に塩・胡椒してアミで煮く。⑥酢



食べて元気！

（3）スペゲッティの上に練

梅干し添用料理四品（増田）

（4）梅干しと海苔と一緒に！

（5）用賀納涼のタバ

（6）8月17日（土）

8月19日（月）

（1）金踊り

（2）鶏肉を蒸る（梅干・糖）

（3）8月21日（土）22日（日）

（4）8月23日（金）24日（土）

（5）8月25日（日）

（1）金踊り

（2）子ども映画会

（3）用賀アートホール

（4）瀬田小学校

（5）用賀区民集会所

（6）用賀ボーリング

（7）用賀花火大会

朝早くから豆腐・あさりに利用される様になつて

天明七（一七八七）瀬田

村にも渡し船の許可が下り

以後、二子の渡しは二子村瀬田村の共同運営となる。

新病成風土記稿、二子

村の項に「多摩川、村の北

の方を流る……夏は船渡しにて、冬の間は橋を架せた事がわかる。

二子の渡しは大正十四年（一九二五）二子橋の完成により、その役目を終えた。

二子の渡しは大正十四年（一九二五）二子橋の完成により、その役目を終えた。

酒・醤油・レモンオでマリネ液を作る。③②のマリネ液に①の肉と、スライス玉葱・レモンの輪切り・パセリも入れて30分ぐらいたぎける。

④スライス玉葱・さやうりの千切り等の上に③をのせて完成です。

今年の夏の行事

## 今年の夏の行事

用賀出張所職員

夏、子どもも大人も、食欲が落ちて疲れやすい季節ですね。そんな時はこれ？

出張所職員のおいしいレシピを紹介します。

①海老のゼリー寄せ（小鉢）

海老は背鰭をとり酒蒸しにする。②海老の蒸し汁に白ワインを加えフランベしてアルコ

ール分を飛ばす。③④を

塩を加え味を整え、ゼラチ

ンを入れ粗熱を取り。④を

蒸し汁と一緒に白ワインを加えて完成。冷酒の肴や景観によく合う。

⑤焼肉のさばりサラダ（洋内）の肉（牛・鶏等）に塩・胡

椒してアミで煮く。⑥酢

## ふれど向島向島

眞理子 滝田文子

朝早くから豆腐・あさりに利用される様になつて

天明七（一七八七）瀬田

村にも渡し船の許可が下り

以後、二子の渡しは二子村瀬田村の共同運営となる。

新病成風土記稿、二子

村の項に「多摩川、村の北

の方を流る……夏は船渡しにて、冬の間は橋を架せた事がわかる。

二子の渡しは大正十四年（一九二五）二子橋の完成により、その役目を終えた。

二子の渡しは大正十四年（一九二五）二子橋の完成により、その役目を終えた。

酒・醤油・レモンオでマリネ液を作る。③②のマリネ液に①の肉と、スライス玉葱・レモンの輪切り・パセリも入れて30分ぐらいたぎける。

④スライス玉葱・さやうりの千切り等の上に③をのせて完成です。

今年の夏の行事

## 今年の夏の行事

用賀出張所職員

夏、子どもも大人も、食欲が落ちて疲れやすい季節ですね。そんな時はこれ？

出張所職員のおいしいレシピを紹介します。

①海老のゼリー寄せ（小鉢）

海老は背鰭をとり酒蒸しにする。②海老の蒸し汁に白ワインを加えフランベしてアルコ

ール分を飛ばす。③④を

塩を加え味を整え、ゼラチ

ンを入れ粗熱を取り。④を

蒸し汁と一緒に白ワインを加えて完成。冷酒の肴や景観によく合う。

⑤焼肉のさばりサラダ（洋内）の肉（牛・鶏等）に塩・胡

椒してアミで煮く。⑥酢

いんだよ」と教えられて育ったもんです。

向島方面は橋とお寺の多い町でした。近所には法恩寺

朝早くから豆腐・あさりに利用される様になつて

天明七（一七八七）瀬田

村にも渡し船の許可が下り

以後、二子の渡しは二子村瀬田村の共同運営となる。

新病成風土記稿、二子

村の項に「多摩川、村の北

の方を流る……夏は船渡しにて、冬の間は橋を架せた事がわかる。

二子の渡しは大正十四年（一九二五）二子橋の完成により、その役目を終えた。

二子の渡しは大正十四年（一九二五）二子橋の完成により、その役目を終えた。

酒・醤油・レモンオでマリネ液を作る。③②のマリネ液に①の肉と、スライス玉葱・レモンの輪切り・パセリも入れて30分ぐらいたぎける。

④スライス玉葱・さやうりの千切り等の上に③をのせて完成です。

今年の夏の行事

## 今年の夏の行事

用賀出張所職員

夏、子どもも大人も、食欲が落ちて疲れやすい季節ですね。そんな時はこれ？

出張所職員のおいしいレシピを紹介します。

①海老のゼリー寄せ（小鉢）

海老は背鰭をとり酒蒸しにする。②海老の蒸し汁に白ワインを加えフランベしてアルコ

ール分を飛ばす。③④を

塩を加え味を整え、ゼラチ

ンを入れ粗熱を取り。④を

蒸し汁と一緒に白ワインを加えて完成。冷酒の肴や景観によく合う。

⑤焼肉のさばりサラダ（洋内）の肉（牛・鶏等）に塩・胡

椒してアミで煮く。⑥酢

で、こここの渡しは「二子の渡し」と呼ばれた。

江戸時代も中期に入ると

大山詣での人や江戸への物

資の輸送で、この渡しは大

いに利用される様になつて

天明七（一七八七）瀬田

村にも渡し船の許可が下り

以後、二子の渡しは二子村瀬田村の共同運営となる。

新病成風土記稿、二子

村の項に「多摩川、村の北

の方を流る……夏は船渡しにて、冬の間は橋を架せた事がわかる。

二子の渡しは大正十四年（一九二五）二子橋の完成により、その役目を終えた。

二子の渡しは大正十四年（一九二五）二子橋の完成により、その役目を終えた。

酒・醤油・レモンオでマリネ液を作る。③②のマリネ液に①の肉と、スライス玉葱・レモンの輪切り・パセリも入れて30分ぐらいたぎける。

④スライス玉葱・さやうりの千切り等の上に③をのせて完成です。

今年の夏の行事

## 今年の夏の行事

用賀出張所職員

夏、子どもも大人も、食欲が落ちて疲れやすい季節ですね。そんな時はこれ？

出張所職員のおいしいレシピを紹介します。

①海老のゼリー寄せ（小鉢）

海老は背鰭をとり酒蒸しにする。②海老の蒸し汁に白ワインを加えフランベしてアルコ

ール分を飛ばす。③④を

塩を加え味を整え、ゼラチ

ンを入れ粗熱を取り。④を

蒸し汁と一緒に白ワインを加えて完成。冷酒の肴や景観によく合う。

⑤焼肉のさばりサラダ（洋内）の肉（牛・鶏等）に塩・胡

椒してアミで煮く。⑥酢

で、こここの渡しは「二子の渡し」と呼ばれた。

江戸時代も中期に入ると

大山詣での人や江戸への物

資の輸送で、この渡しは大

いに利用される様になつて

天明七（一七八七）瀬田

村にも渡し船の許可が下り

以後、二子の渡しは二子村瀬田村の共同運営となる。

新病成風土記稿、二子

村の項に「多摩川、村の北

の方を流る……夏は船渡しにて、冬の間は橋を架せた事がわかる。

二子の渡しは大正十四年（一九二五）二子橋の完成により、その役目を終えた。

二子の渡しは大正十四年（一九二五）二子橋の完成により、その役目を終えた。

酒・醤油・レモンオでマリネ液を作る。③②のマリネ液に①の肉と、スライス玉葱・レモンの輪切り・パセリも入れて30分ぐらいたぎける。

④スライス玉葱・さやうりの千切り等の上に③をのせて完成です。

今年の夏の行事

## 今年の夏の行事

用賀出張所職員

夏、子どもも大人も、食欲が落ちて疲れやすい季節ですね。そんな時はこれ？

出張所職員のおいしいレシピを紹介します。

①海老のゼリー寄せ（小鉢）

海老は背鰭をとり酒蒸しにする。②海老の蒸し汁に白ワインを加えフランベしてアルコ

ール分を飛ばす。③④を

塩を加え味を整え、ゼラチ

ンを入れ粗熱を取り。④を

蒸し汁と一緒に白ワインを加えて完成。冷酒の肴や景観によく合う。

⑤焼肉のさばりサラダ（洋内）の肉（牛・鶏等）に塩・胡

椒してアミで煮く。⑥酢

で、こここの渡しは「二子の渡し」と呼ばれた。

江戸時代も中期に入ると

大山詣での人や江戸への物

資の輸送で、この渡しは大

いに利用される様になつて

天明七（一七八七）瀬田

村にも渡し船の許可が下り

以後、二子の渡しは二子村瀬田村の共同運営となる。

新病成風土記稿、二子

村の項に「多摩川、村の北

の方を流る……夏は船渡しにて、冬の間は橋を架せた事がわかる。

二子の渡しは大正十四年（一九二五）二子橋の完成により、その役目を終えた。

二子の渡しは大正十四年（一九二五）二子橋の完成により、その役目を終えた。

酒・醤油・レモンオでマリネ液を作る。③②のマリネ液に①の肉と、スライス玉葱・レモンの輪切り・パセリも入れて30分ぐらいたぎける。

④スライス玉葱・さやうりの千切り等の上に③をのせて完成です。

今年の夏の行事

## 今年の夏の行事

用賀出張所職員

夏、子どもも大人も、食欲が落ちて疲れやすい季節ですね。そんな時はこれ？

出張所職員のおいしいレシピを紹介します。

①海老のゼリー寄せ（小鉢）

海老は背鰭をとり酒蒸しにする。②海老の蒸し汁に白ワインを加えフランベしてアルコ

ール分を飛ばす。③④を

塩を加え味を整え、ゼラチ

ンを入れ粗熱を取り。④を

蒸し汁と一緒に白ワインを加えて完成。冷酒の肴や景観によく合う。

⑤焼肉のさばりサラダ（洋内）の肉（牛・鶏等）に塩・胡

椒してアミで煮く。⑥酢

で、こここの渡しは「二子の渡し」と呼ばれた。

江戸時代も中期に入ると

大山詣での人や江戸への物

資の輸送で、この渡しは大

いに利用される様になつて

天明七（一七八七）瀬田

村にも渡し船の許可が下り

以後、二子の渡しは二子村瀬田村の共同運営となる。

新病成風土記稿、二子