

稲穂も黄金色に実り、稲刈りが始まっている所も見られる秋本番ですね。日中は過ごしやすくなりましたが、朝晩は寒く感じる時もあります。風邪が流行ってきているようなので手洗いやうがいを忘れずに、こまめな温度調節に心がけ体調管理に気を付けましょう。

避難者相談・交流会(山形会場)の案内

相談コーナーや岩手県・宮城県・福島県に分かれてのグループ交流会が行われます。同郷の懐かしい方に会えるかもしれませんね。参加申し込みされた方には、米や野菜などのお土産(数に限りあり)と昼食が用意されます。また、餅のふるまいやポップコーンのプレゼントなども企画されています。お誘い合わせの上気軽に参加ください。詳しくは、山形県からの案内をご覧ください。

日時: 11月8日(土) 10:00~15:30

場所: 山形テルサ (山形市双葉町 1-2-3)

☎023-646-6677

参加費: 無料

問合せ: 山形県環境エネルギー部 危機管理・くらし安心局

危機管理課 復興・避難者支援室 ☎023-630-3100



山形駅西花笠パーキングをご利用ください。(無料駐車券を配布します)

無料相談所

10月の日程です

どこに相談したらいいかわからない... 困りごとや心配事にも、いろいろな内容があると思います。そこで、寒河江市内で行っている相談所を紹介します。まずは、電話をしてみたいかどうか。

<p>ふれあい相談所(寒河江市社会福祉協議会) ☎0237-86-7867</p> <p>※法律相談・登記相談は要予約</p> <p>一般相談 毎週水曜日 13:00~16:00</p> <p>法律相談 2日(木) 13:30~16:00</p> <p>登記相談 28日(火) 13:00~16:00</p> <p>行政相談 8日(水) 13:00~16:00</p>	<p>寒河江市市民生活課 ☎0287-86-2111</p> <p>法律相談 18日(木) 13:15~16:35</p> <p>消費生活相談 平日 9:00~16:00</p>
<p>子ども家庭支援センター チェリー ☎0237-84-7111</p> <p>子育てなど家庭の相談 ※要予約</p> <p>月曜日~土曜日 9:00~17:00</p>	<p>寒河江市学校教育課 ☎0237-86-1700</p> <p>教育相談 平日 8:30~17:15</p> <p>山形県司法書士会 (フローラさがえ) ☎023-623-7054</p> <p>生活に関する相談</p> <p>第3木曜 18:00~20:00</p>

原子力損害賠償に関する無料個別相談会

ADRの申し立てをしようか悩んでいる方や、用紙の書き方が分からない方など何でも相談できます。今回は、自主避難の事案にも詳しく「分かりやすい！」と評判の及川弁護士(宮城県出身)による個別相談会です。自分のケースについて詳しく聞いてみてください。事前予約が必要です。

日時：10月12日(日) 10:00～16:00 (12:00～13:00休憩)
場所：フローラさがえ 4階
予約：☎0120-330-540 予約受付時間 9:00～17:00

コスモス花の里祭 2014

コスモスがそろそろ満開の時期になってきました。コスモスの花を楽しみながら芋煮や山形のうまいもの、金魚すくいなど様々なイベントが開催されます。同時に「秋のふるさと交流会」(芋煮会)も開催されます。

日時：10月12日(日)10:00～
場所：チェリーランド河川敷広場
問合せ：グランドワーク寒河江
☎0237-85-0206



さがえ秋のうまいもの市

寒河江の特産・名産品が一堂に集まり、山形産野菜の販売や試食のほか、大抽選会、働く車の展示、大道芸などの楽しいイベントが盛りだくさんです。

日時：10月19日(日)10:00～
場所：チェリーランドイベント広場
問合せ：さがえ秋のうまいもの市実行委員会事務局(さくらんぼ会館内)
☎0237-86-1818



“編み物”しましろう会

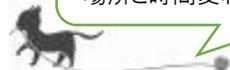
★11月 6日(木) 10:00～15:00 **注意** フローラさがえ 4階和室

★11月17日(月) 9:00～15:00 ハートフルセンター 2階和室

問合せ 寒河江市社会福祉協議会 奈良崎・後藤まで ☎0237-83-3220

注意

場所と時間変わります



秋の料理 もって菊ご飯

「もってのほか」とは食用菊の名前で、「天皇の御紋である菊の花を食べることはもってのほか」とか「もってのほか美味しかった」ということから名付けられたという由来があります。

材料 4人分

- ・米……………2合
- ・もって菊……………40g
- ・酢……………大さじ2
- ・大根の葉……………適量
- A
 - ・しょう油……………大さじ2
 - ・酒……………大さじ2
- ・だし昆布……………5cm
- ・塩……………少々

作り方

1. 米は炊く1時間前に洗い、昆布を浸しておく。
2. 昆布を取出し普通に炊く。
3. 菊は散らし沸騰した湯に酢を入れ茹でる。冷水にとり水気を絞る。
4. しめじは石づきを取りAでさっと煮る。
5. 大根の葉はみじん切りにし、塩を振りかけ水気を切っておく。
6. 2に 3・4 を混ぜ合わせ、塩少々加え味を調え 5 をふりかける。

