

令和元年度

## 第4回 お相撲さんと餅つき大会

(下和泉地区・富士見が丘地区)



取組で盛り上がった会場の様子

地域の恒例行事となった「お相撲さんと餅つき大会」が2月8日（土）、下和泉地区センターで開催され、200名ほどの地域の皆さんが集まりました。

今年も日本相撲協会に所属する伊勢ヶ濱一門の友綱部屋から、旭日松（あさひしょう）さん・魁錦（かいにしき）さん・旭勝力（きょくしょうりき）さんの三力士が駆けつけ、子どもたちと相撲をとったり、決まり手を披露したりするなどして会場を沸かせました。

また、体育館の中庭側では、「よいしょ！」と地域の方のかけ声の中、軽々と杵を持ち上げる力士と子どもと一緒に餅をついたり、写真を撮ったりと笑顔が絶えないひとときとなりました。

今回で4回目を迎えたこの行事は、下和泉地区センターの主催行事で下和泉連合町内会と富士見が丘連合自治会等が協力して行っています。各地区のスポーツ推進委員や青少年指導員・女性部、そして地域の有志ボランティアの人たちと共に準備し、衛生面や安全面に配慮しながら続けてきました。

地域の役員さんも「今年も皆さんの協力のおかげで無事に開催することができた。本当に感謝している。」と話しており、今では多世代が交流できる、なくてはならない大切な行事の一つとなっています。

広報よこはま 令和2年4月号より  
掲載内容は発行時のものです。

問合せ：区政推進課地域力推進担当  
電話：045-800-2333 FAX：045-800-2505

\*\*\*\*\* 当日の様子 \*\*\*\*\*



今回参加して下さった力士の皆さん  
(左から) 魁錦さん・旭日松さん・旭勝力さん



お相撲さんと一緒に「よいしょ！」



力強い力士の餅つきの様子



おいしく出来上がったあんこの餅ときな粉餅

\*\*\*\*\* 女性部 おすすめレシピ \*\*\*\*\*

● 大根の即席漬け

あんこの餅やきな粉餅などの甘味の箸休めとして、お茶うけや常備菜にもぴったりな即席漬けをご紹介します。

冬が旬の大根はみずみずしく、甘みがあるのでおすすめです。



【材料】

大根・ぽん酢

【作り方】

- ・大根は縦四つ割りにし、スライサーで薄切りにする。
- ・容器に大根が浸るほどのぽん酢を入れ、漬ける。  
漬けてから30分くらいで食べられます。  
軽く水気を切ってお召し上がりください。