

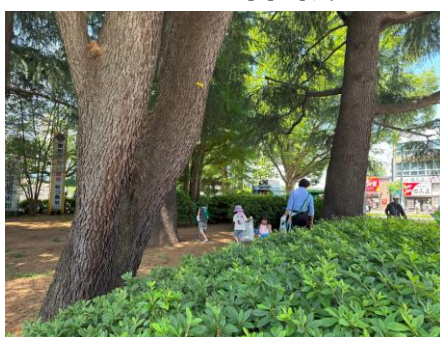
常盤台一・二丁目町会マンスリー

2025年 7 月号 No.67 **Facebook** に掲載中

Facebook: 常盤台一二丁目町会 TEL/FAX: 03-3969-8121

クリーン作戦 ロータリーに予想以上の空き缶・ゴミ

6.7(土)10 時に町会事務所集合、春の板橋クリーン作戦が行われました。緑会の皆さん、壮年青年、小さいお子さんも参加し、老若男女約 20 名で取り組みました。ロータリーの植栽の内側、バス停周辺に予想以上の空き缶、ゴミがありました。収集後、ゴミを分別しました。意義のあるクリーン作戦になったと感じました。



都税事務所より固定資産税免除の通知

6 月は固定資産税の納税通知書が届く季節。通知を見てため息をつかれている方も多いことでしょう。地価高騰が続き、固定資産税も増加傾向です。当町会は、通常の町会とは異なり、法人格を持ち、土地建物(町会事務所)を所有しています。

今年も固定資産税(303,654 円)免除の通知が、都税事務所より届きました。これは、当町会が、“認可”地縁団体として認められているからです。登記情報では、平成11 年 12 月に財団法人光文会(東武鉄道)より土地 86.48 m²が当町会に寄付されています。

あずきの話(24) 7月の上生菓子

蒸し暑い季節になってきました。健康に良い甘味をとり、疲れをとり、鋭気をやしないたいところです。涼し気な上生菓子をご紹介します。



右上：朝露(朝顔) 煉切製 こし餡
右下：雨上がり 煉切製 つぶあん
左上：蛍狩り きんとん製 つぶあん
左下：七変化(紫陽花の別名) 日毎に花の色が変わる事から七変化の別名がある。煉切製 こし餡
中央：清流 鹿子製



*鮎焼きは、鮎の形を模した和菓子で、カステラ生地の中に求肥が入っているのが特徴です。

鮎焼きは、若鮎、鮎菓子、登り鮎、稚鮎、かつら鮎など、地域によってさまざまな名前でも親しまれています。鮎焼きは、鮎漁が解禁される5月頃から販売されることが多く、夏の訪れを告げる和菓子として知られています。

(解説 菓子処 泉屋)

アレックスさんからの夏休みの便り

常盤台の柴崎邸にホームステイし、米パターソン大学院(外交専攻)に留学中のアレックスさんから便りが柴崎さんに届きました。現在、夏休みでギリシャに帰国、母国とロンドン(リモート)で短期で仕事をし、本年12月の修了に向け忙しい日々を送っているようです。ギリシャの青い海、良いですね。来月、町会へのメッセージをお伝えします。

