令和4年7月発行



## 肉郷地区地域おこし協力隧通信

# つち stagra

内郷地区

地域おこし協力隊

通信 vol.3

みなさんこんにちは!! 移住から1年、つちスタも第3弾を発行と時間の経過の早さをしみじみと 感じています。そんな中、初めて体験したことや発見したことなどを記事にしてみました。

100 歳体操 100-year-old

#### 内郷 100 歳体操

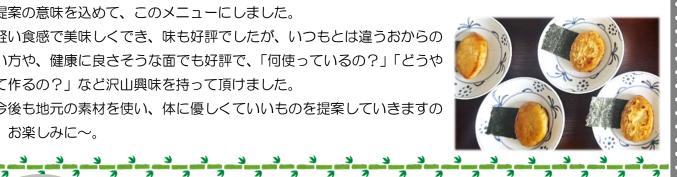
内郷コミセンで毎週行われている100歳体操。体 操後にみんなでお茶のみをする時の茶菓子を月に1度 手作りで提供し、交流を深めています。

5月のメニューは『おから餅』。 地元松山にある佐々木蔵次豆腐店さんの "おから"を使用して体に優しくていいものと、おからのその他の使い方 の提案の意味を込めて、このメニューにしました。

軽い食感で美味しくでき、味も好評でしたが、いつもとは違うおからの 使い方や、健康に良さそうな面でも好評で、「何使っているの?」「どうや って作るの?」など沢山興味を持って頂けました。

今後も地元の素材を使い、体に優しくていいものを提案していきますの で、お楽しみに~。





ぶどう園交流会

## 産直さくらぶどう園オーナー交流会で鍋物提供



6/4に産直さくらさんで開催されたぶどう園オーナー交流会。 午前中は各々にぶどう畑の作業をし、お昼はみんなでご飯を食べ るという流れで、その時に提供する鍋物を担当させてもらいました。

今回は醤油ベースのあっさり温かい『香味鍋』。

. . . . . . . . . . . . . . . . . . .

佐々木蔵治豆腐店さんの油揚げをたっぷり使い、鶏肉、きのこを醤 油ベースのだしで炊く。仕上げにねぎ・にら・はり生姜・野生のせり をたっぷり乗せました。もちろん先に端材の野菜でだしをひいて余 すことなく使い切っています。



当日は曇り模様でしたが、心配していた雨も降らず一安心。作って いると、参加者の方々が様子を見に来てくれ、私もおしゃべりや情報 交換をしながら楽しく作ることができました。

さてさて、予定通りお昼ご飯の時間。みなさんの口に合うかなどの 不安もありましたが、お代わりをする方が多く、好評だった様子。よ かったぁ~。

### 初めての笹巻作り体験

笹巻作り体験 Making sasamaki



笹巻って、地域で巻き方や食べ方、作り方に違いがあってすごく面白 いですよね。あちこちの産直によく行きますが、その時に「あ~、ここ のはこういう巻き方なんだ」「こっちはこういう作り方なんだ」と見た り、食べたりする側でしたが、今回は参加者として、5/16「おとこか れーくらぶ」で初めて笹巻作りを体験しました。

やってみると、きれいに巻くのが想像以上に難しいですね。改めて自 分の手先の不器用さを痛感することに。



後日、竹田公会堂でも体験をさせてもらいましたが、先輩たちはさす がの安定感抜群でどんどん巻いて行くのに対し、私はまるでスピードも 出来上がりも違いました。

自分の分を持って帰ってコミセンで湯がいたら1個が完全に崩壊し てしまったので、修行の道のりは長そうですね。

次回はもっと上手に巻けるようにがんばろっ!!

#### 発見! Discovery!

## 内郷地区郷土料理マップ

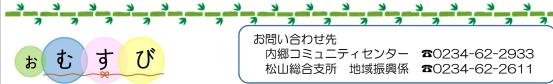
内郷コミセンのホールの奥に『内郷地区郷土料理マップ』が 貼られているのはご存じでしょうか?内郷の地図上に料理名

とイラスト、氏名、電話番号が記載されています。40年以上も前に作られたよ うです。マップには聞きなれない料理名もあって面白く、もっと知りたいなと 思い情報を集めているところです。

手間がかかる、作る機会が無いなど、郷土料理が消えていく理由は様々あり ますが、このマップにある作り方やストーリーを残すことはできないか?…と いう事で、内郷郷土料理マップをリニューアルしようと思います!

今は情報集めをしながら、どういう形にしていくのがいいかなと模索中。 まだわからない事がたくさんあるので、おへでくれのぁ~。





内郷コミュニティセンター ☎0234-62-2933 松山総合支所 地域振興係 ☎0234-62-2611

松山の春は山菜シーズンでしたね。ばんけ、こごみ、土筆、筍などなど、どれも身近で採れて、しかも美 味しい。特に筍は驚きました。採ったその日のうちに処理をするから、あまり灰汁抜きに気を使わなくてい いし、実は甘くてしっとり。皮を剥いているときから甘い香りが強くて毎回食べるのが楽しみになります。

産地から食卓までの距離が短く、つなぎ目なく繋がっていると、 こんなにも違うのかと改めて気付かされて、「新鮮とは」という事 を考え直した季節になりました。

他にもたくさんの方達から色々な春のものをいただきました。 いつもありがとうございます。もっけだの~。

