

元気おおとよは、
大豊町を元気にする民間の団体です！

2019 夏号

元気おおとよ新聞

令和元年 7月1日発行No.26

特定非営利活動法人

元気おおとよ

<http://www.genki-otoyo.org>

お問い合わせ 080-8635-2253

れいほくお山の手づくり市 in 大豊町 開催！！ 6/9(日)



「れいほく田舎暮らしネットワーク」×「元気おおとよ」のコラボイベントである、「れいほくお山の手づくり市」は、6月9日(日)に津家・すずみどうにて開催され、町内外からたくさんの方にお越しいただき大盛況でした。心配されていた雨も降ることなく、出店者も来場者も子供たちも、ゆったり・のびのび、楽しい時間を過ごして頂けたと思います。

今回は、大豊町の後援もあり、たくさんの人々が関わってイベントを作り上げることができました。運営側として、まだまだ至らない点もあったかと思いますが、少しずつ改善していきたいです。来年もまた同じ時期(6月の2週目の日曜日)に開催する予定ですので、楽しみにしてください。(野田)

第3回みんなで祝おう「町民の日」もちつき大会開催！ 4/21(日)



みんなで祝おう「町民の日」もちつき大会、今年も協力団体として参加してきました！

今年で第3回となる「町民の日」、恒例の餅つきに今年はヨモギ餅も加わって彩豊かな内容となっていました。他にも地元の方や大学生のバンド演奏、当法人からはフリーマーケットを行わせていただきました。最後には餅まきも行われ、子供からお年寄りまでが楽しそうに夢中になって餅やお菓子をひろう姿が印象に残っています。

大豊町が今の形になったのは昭和30年3月31日で、昭和53年に大豊町民の日等の制定に関する条例が施行されています。

その第1条には「平和で豊かで幸せな町づくりを求めて止まない大豊町民は、美しい郷土の風習を育てつつ、よりよき社会、より豊かな生活を築き上げるために、ここに町民

こそって祝い感謝し、励まし合い助け合うために記念する日を定め、これを「町民の日」と名づけると共に、特に「町民憲章強調月間」を設けてコミュニティ精神の高揚に努める。」と記されており、毎年4月が強化月間となっています。みなさんは大豊町にこんな条例があることをご存知でしたでしょうか？

このイベントは、「町民の日」を祝い合うことで大豊町へ愛着を持って欲しいということから始まっています。開催にあたっては、各方面からの食材の提供、ボランティアとして協力いただいた町民の方々など大豊町に関わる様々な方からの協力がありました。そして、町民の日を祝うためにお越しいただいた来場者がたくさんいたことで盛大な「町民の日」になったと感じています。来年も是非、たくさんの方のお越しを願いたいと思っています。(猪野大)



あなたの住む集落で「貸したい／売りたい」空き家をご存じないですか？
大豊町での暮らしを望む方がいます。
文化・風習を継承したい方がいます。
貸しても(売っても)いいという家主さんがいたら、ぜひご連絡ください！

080-8635-2253

5月18日（土）・19日（日）の二日間にわたり、高知県最大のビッグイベントが今年も鏡川河川敷周辺で開催され、「おおとよガレット」も出店してきました。

10時のオープン直後から行列ができ、15時には売り切れてしまうほどの大盛況で、少しは認知度も上がってきたのか、とうれしく思います。

今回は大豊町から、永渕食堂シャンティ（カレー）、大田口カフェ（お弁当・焼き菓子）も出店しており、たくさん大豊町のPRが出来ました。自分たちで栽培したそば粉（30%含有）を使用していることや、大豊産鹿肉（猪鹿工房おおとよ）を使ったソーセージも大好評で、改めて大豊町の懐の深さを感じます。今後も、少しずつ大豊町産のものを増やしていきたいです。（野田）



ピックアップ in 大豊 Vol.2 梅のかりかり漬け

今回も「食」でお伺いします。

岩原の下村皖(かん)徹(てつ)さん考案の「梅のかりかり漬け」です。

あまりのおいしさと色合いの美しさに4、5年前に教えていただき、周囲に振舞ったところ、なかなかの好評。毎年15キロほど作っています。下村さんによると、いろいろ試行錯誤した結果の独自のかりかり漬けで、レシピどおりに作ることが大切とのこと。今年は無理かもしれませんがぜひ挑戦してみてください。（鄙）

シソの葉の色より鮮やかな赤紫色



材料 << 梅 2kg漬ける場合 >>

梅（2kg・できれば太い方がよい）
粗塩（にがりの入った物・2にぎり・シソの葉揉み用に適量）
氷砂糖（1kg200g・できれば小さい粒がよい）
焼酎（25度・1合5勺・蕎麦か麦）

シソの葉



左...裏(赤紫色)
右...表(濃い緑色)

（写真のシソです。表が濃い緑、裏が赤紫色・最近ホームセンターでタネが売られているようです）。タネをご所望の方は連絡ください。

用具



おけ、ざる、まな板、木槌（直径5cm以上がよい）
タッパー（8.5ℓ用に梅5kg分が入るが、少し大きめがよい）

作り方

1. 梅（2kg）を十分水洗いする。ヘタはつまようじなどで取り除いておく。
2. おけに梅を入れ、上に粗塩（2にぎり・にがりの入った物）をまぶす。
梅が十分に浸るだけ水を入れ、何度もまぜる。
その後、一晩のうちに4～5回まぜる。
朝、塩水を切ってざるにあげる。
（塩水を切ったあと水洗いをしない）
- ※これから後は、絶対に水で洗わない。
3. まな板に、梅の頭（ヘタの無い方が頭）を上にして木槌で押しつけるようにして強くたたく。
中のタネを取り出す。
4. タッパーに梅を入れる。
（タッパーは大きめの方がまぜやすい）
梅の上に氷砂糖をかけまぜる。
（箸やしゃもじや手などで）
焼酎を入れ、まぜる。その後、日に1～2回まぜる。
※シソができるまで冷蔵庫で保管しておく。

シソの用意

- 1 枝ごと水で洗う。
- 2 枝ごと振って水を切る。
- 3 葉をちぎる。
- 4 葉を細かくちぎって器に入れ、粗塩を振りかける。
- 5 両手で汁が出るまで力を入れて揉む。（汁が出にくい場合は塩をたす）
- 6 かる～く両手でしぼる。（しぼった時に汁はアクがあるので使わない）

5. シソを梅の上に並べて置き、まぜる。
その後、1日1回ほどまぜる。
10日以上でできあがり。

・かりかり漬けの残った汁は他の物を漬けてもよい。大根・キュウリ・ミョウガなど。



告知 今年のそば物語予定(あくまで予定です)

8月18日(日)そばまき&そば打ち

11月17日(日)そば収穫&(未定)

12月8日(日)脱穀&交流会

2月9日(日)そば打ち講習

各回10名ほどを予定しています！詳細は後日ホームページ、Facebook等でお知らせします！ご興味のある方は、090-6659-9234中平までご連絡下さい！（中平）