

2018年 5月

発行者 土田

上北山村通信



4月初旬のこと。役場近くを歩いていると**素敵なお写真撮影**を頼まれました。頼んでくれたお二人は、しばらくの間上北山村に滞在され、その日が滞在の最終日でした。

お二人には、期間中何度もお話を伺いましたが、上北山村での暮らしをお二人のペースで自然に楽しんでおられるのを感じました。お世話になった商店の大好きなお母さんと最後に写真を撮りたい...そんなお二人と、間に座って嬉しそうなお母さん。あたたかた関わり合いがじんわりと伝わってきて撮る私もまた、幸せな気持ちになりました。

好評新メニュー「かみきた特産セット」(おじまりました)



@caféかわべのいえ

「あつにかもんグランプリ」でグランプリを受賞した「かみきた炙りあまご入り栢餅雑煮」。せっかくからふるからの栢でメニューに取り入れられないかな...? 他のスタッフさんにもアイデアをもらい考えた結果「ニやうめん」としてよかえりました。受賞の品と同じようにあまごのあらから出汁をとり、炙りあまごと栢餅をトッピングしています。

この「ニやうめん」とおざささんのお寿司4種類。「かみきた」ならではの食材、週末をぎゅっと盛り込んだものが「かみきた特産セット」になっております。

ゴールデンウィークも好評だったこちらのメニュー。引き続き道の馬尺2F caféかわべのいえにて土・日・祝日限定でお出ししております。

皆様よろしければ召しあがってみてくださいね。



かみきた特産セット 900円

Cafe かわべのいえに 新メンバー

5月より、地域おこし協力隊として赴任された「大橋 春菜」さん。土田といっしょに道の馬具2Fを担当していただきます。

パワーフルで笑顔が素敵なお大橋さんと共にますます楽しく活動していければ！と思っております。



こちらが大橋さん。

こちらは - 土田。

「スイーツの日」のお知らせ

4月で第3回を終えに「スイーツの日」毎回地元の方が足を運んでくださり嬉しい気持ちでいっぱいです。

さて、5月ですが、申し訳ございませんが「スイーツの日」はお休みさせていただきます。

また6月に「かみきた山のめぐみ市」と同時開催で行いますので、よろしくお原頁い致します。



4月は、
アイリス・かほりへの
おはぎ・ざくざくスコーン
でした。

土田がゆく！商店さんぽ

内山商店

さんま日時4/6(金)17時頃

訪れた日は4月もまだ初旬。店内は「せとかり」をはじめとした甘柿、また、イタドリ・タケノコ・シイタケなどの山の幸が並んでいました。

「熊野(はこより)早く山菜が採れるよー」とお兄さん。「なあ？」と村のお客様に話しかけると、「そうそう…」

とそこから山菜にまつわるおしゃべりが始まりました。「桜前線」があるように、「山菜前線」もあるんやなあ…そんなことをし人びんの中で思いました。陳列される商品、商品の情報をさらっと覚えてくれるお店の声、こちらの存在が上北山村に「早く」を教えてくれるのです。

土田の聞き書きレシビ④ 上北山村

高菜の塩漬け (Kさんバージョン)

- ① 葉を洗って一枚ずつ塩をふいて重石をして一日免置く。
- ② 翌日、水が出ていたら捨て、葉をよくもむ。(よくもむと辛味がしっかり出る)(もんだぎ水は漬けこみに使う)
- ③ (出た水をなめてみて、塩分が薄ければ塩を足しながら)漬物樽にきれいに並べて入れる。
- ④ 重石をして2~3日おいて水が上がりきったらできあがり。(重石をしっかりとるのかわポイント)

他県から移住されたKさん。高菜の塩漬けに初挑戦されたというレシビを伺いました。

村民さんにきいたりクックパッドをみたりして作ったとのこと。意外簡単にうまくできたわー😊とおっしゃっていました。



こんは色の汁が
残りました