

なれずしの作り方 地域によっていろいろ違いがあるようです。今回教えていただいた方法はこちら

材料(10本分)

小鯖(塩漬)・・・10本
 米・・・・・・・・1升
 塩・・・・・・・・少々
 酢・・・鯖漬用 適量
 ご飯用30～40cc
 酒・・・・・・・・適量
 笹葉・・・5～60枚程

作り方

- ① 小鯖を水洗いして、背骨・目玉を取り、一晚酢に漬ける
- ② ご飯に塩と酢を混ぜ、楕円形のおにぎりを15個作り冷ます
- ③ 笹の葉の上に、おにぎりとお鯖を乗せ、形を整える
- ④ 桶に寿司を隙間なく並べ詰め、最上段には笹の葉を並べる
- ⑤ 上から重し蓋をして
- ⑥ 翌日、重石の上から塩水(1%)を入れ、1週間程度置く
- ⑦ 塩水の色が変わり、発酵した匂いがしてきたら桶を逆にする
- ⑧ 半日～1日経って、桶を起し樽出し。切り分けて完成

賞味期限は冷蔵庫で4日ほど。冷凍すればさらに長く保存可能です。焼いて食べても美味しいです



大野地区秋季スポーツ大会

10月21日、虹の湖パターゴルフ場を利用してパターゴルフ、グラウンドゴルフを楽しみました。好天にも恵まれ、小さな子どもからお年寄りまで幅広い年代の皆さんにお集まりいただきました。きれいな芝生の上でコミュニケーションを図りながら、頭を使って計算もする・・・共に楽しく無理のないスポーツです。2月には冬季スポーツ大会も計画しています。大勢のご参加をお待ちしております。今回の大会に向けて向山区の皆様には会場整備や景品等ご協力いただき、ありがとうございました。



餅つき体験(ワンデーマーチ)

11月3日、第19回美山かやぶきの里ワンデーマーチ・虹の湖コース(12km)の昼食会場にて餅つき体験、よもぎ餅のふるまいを大野振興会で担当しました。虹の湖コースには町内外から160名の方が参加されました。支所～大野区～ふれあい館～対岸道路～萱野区～支所のコース。

長～い巻き寿司作りにチャレンジ!

11月24日、交流センターにて「虹の湖福祉フェスティバル」が開催されます。午前のイベントとしてロング巻き寿司作りに挑戦されます。どなたでも参加できるそうです。午前11時から巻き寿司作り開始。皆さんぜひご参加を!(要エプロン・三角巾) 出来上がった巻き寿司はみんなで食べることができます。午前10時集合です。



調理台は
2台あります

家庭科室を改修しました

大野虹の湖交流センター家庭科室に白アリの被害が発生し、白アリ除去・床の張替えに合わせて改修工事を行いました。広域避難所開設の際にはくつろぎのスペースとなります。他にも研修会などにも利用できるかと思えます。(利用には使用料がかかります) 利用のお申し込み・ご相談は交流センターもしくは大野振興会窓口まで。

●今後の行事予定 (現在予定されているもの)

- 11月11日 消防美山支団秋季火災予防パレード・非常召集訓練 (知見地内)
- 11月17・18日 第30回大野ダムもみじ祭り 石焼き芋も販売!! (数量限定)
- 11月24日 虹の湖福祉フェスティバル(虹の湖ネットワーク推進会議)
- 1月14日 向山シクロクロス(向山区)
- 2月10日 大野地区冬季スポーツ大会
- 3月 9日 視察ツアー予定日(行き先・内容は現在調整中です)

第30回大野ダムもみじ祭り

駐車場利用券

駐車時に駐車場係員にお示しください

きりとり
 錦秋の大野ダム公園とともに
 美山町内の農産物や特産品、
 スイーツをお楽しみください