

ふくし部会

《ふれあい観劇会》

9月15日（木）生野マインホールで開催し、約200人の方が来場されました。スタッフ一丸となって取組みが出来た事は、大きな成果だと感じました。



お元気ですか



杉本会長あいさつ



懐かしのビデオ観賞（生野鉱山の歴史）



会場は爆笑の連続！



杉良太郎そっくりさんと握手

《参加者からの声》

- ・今日は笑える事があって、良かった。
- ・次回の開催を期待しています。
- ・自治協で、こんな楽しい事が出来るんですね。

きらくえん夏祭り

8月6日（土）に開催されたきらくえんの夏祭りに参加、協力しました。

いくの地域自治協議会 TEL/FAX 679-4502 E-mail : ikuno-jichi@asago-net.jp
いくの地域自治協議会広報委員会 <http://asago-net.jp/users/ikuno-jichi>

いくの地域自治協議会だより

～ロマンあふれ かがやくまち 生野～

第17号 2011年10月3日 発行

発行：いくの地域自治協議会

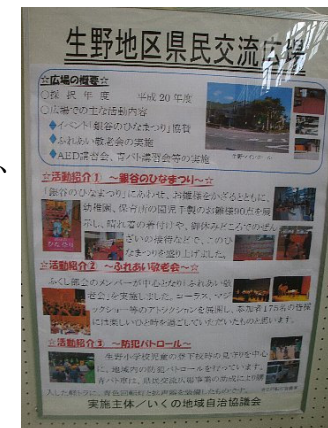
編集：いくの地域自治協議会広報委員会

但馬地域交流フェスタ2011 開催される

去る9月10日（土）、但馬県民局主催により、但馬地域活動グループの交流と、活動ノウハウや課題の共有を目的として開催されました。

会場となった但馬文教府では、各グループの活動状況の展示や、パフォーマンスと物産展が催され、またネットワーク会議では、活動発表と活動基盤強化に係わる講演がありました。奥銀谷地域自治協からも、「かながせの郷」について発表されました。

当自治協からも役員が出席し、グループ同士の活発な意見交換を行っていく中で今後の自治協活動への参考となる意見も多く出されました。



★地域づくりソフト事業の申請を受け付けています。

いくの地域の活性化および交流を目的としたソフト事業を実施する団体に対して、事業にかかる経費の一部を補助しております。補助できる金額には限りがあり、また、決定までに時間がかかります。お早めにご相談ください。

昨年度は、偕和倶楽部「KANAYA」が地域文化の伝承と地域の活性化を目的として作成した冊子「懐かしの銀谷」について、その印刷製本費用の一部を補助しました。



まなび部会

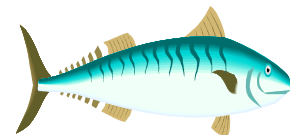
第3回 伝承料理講習会「鯖寿司を作ろう」 10月1日（土）

約 50 人の受講生が老人福祉センターに集まり、生野名物「鯖寿司」に挑戦しました。

講師先生は上生野の竹村愛子さんと竹村雅子さん。お祭り前とあって、意欲的に、また楽しく鯖寿司を作りました。

ご家庭によって、いろいろな作り方がある様ですが、講師先生のレシピは、次のとおりです。

鯖寿司のつくり方



1. 材料（10本分）

- ・寿司用塩鯖 10尾 ・米 1升 ・もち米 1合
- ・昆布 10cm角 2枚

○寿司飯の合わせ酢

- ・米酢 200cc ・砂糖 220～230g ・塩 40g
- ・うま味調味料 小さじ1

○鯖を漬ける鯖酢

- ・米酢 600cc ・砂糖 250～300g ・昆布



2. 作り方

1日目 ―鯖の処理―

- ① 目玉をとる ②中骨をとる（頭の付け根から尻尾の先まで）
- ③ お腹の骨、肩骨をハサミで切る ④ 背びれ、腹びれ、胸びれを切る
- ⑤ お腹の小骨をとる（毛抜きで）
- ⑥ 骨の処理がおわったら、水で塩ぬきをしてきれいに洗う
- ⑦ 酢だけに漬ける（1分くらい 鯖酢とは別）
- ⑧ 皮をはぐ（ここでも酢が必要）
- ⑨ 鯖酢に一晩漬けておく



2日目―寿司飯をつめる―

- ① 寿司飯を炊く
- ② 炊き上がった飯切りにとり、合わせ酢をふり混ぜる
- ③ 酢に漬けていた鯖1尾当たり1合1石の寿司飯をつめる
きれいに洗った笹（くま笹）でくるみ、容器に入れ重石をする

いきいき部会

「生野夏物語」開催

8月13・14・15日生野夏物語が行われました。

いきいき部会は、テント村周辺の障子・やぐら・写真パネル等を設置し、雰囲気作りをしました。13日はマインホール前で総踊りの進行に携わりました。今年は奥地域からの参加もあり、皆さんは楽しそうに踊られていました。

来年も、いきいき部会として会場設置等ががんばってみたいです。



総おどりの様子



テント村準備



生野の昔の写真

「鉾山食堂」出店

9月25日に開催された銀谷祭りで「鉾山食堂」を復活しました。

昭和30年代の鉾山食堂で実際に使われていたテーブルと椅子を運び込み、また、懐かしい写真を展示したり、生野町の紹介ビデオを映して当時の雰囲気を醸し出しました。

天候に恵まれ、多くのお客さんでにぎわう中、部会メンバーと有志による割烹着姿の一日従業員は、「よく似合うね」「おいしかったよ」の声で、疲れを吹き飛ばし、販売メニューのラーメン・うどん・カレーライスは、昼食時を過ぎたころにはほとんど売り切れました。



鉾山食堂全景



割烹着の一日従業員



メニューの一部