

祝☆黒部を担う若者たちが集合！



たくさんの友達と記念撮影

ウォー太郎と交流も

1/13(日)新成人は413人とのこと、コラーレにたくさんの新成人と親御さんが集まり、成人式を祝いました。仲良し同士や懐かしそうな友人と出会い、また式場にひょっこり現れたウォー太郎と写真を撮ったりし、お祝いと交流を楽しんでいました！今後の黒部の未来を引き継ぐ新成人の元気を少し分けてもらいました☆皆さまおめでとうございます！

かまくら作りを楽しもう♪



交代で雪をかき楽しむ

温かいぜんざいで休憩

1/20(日)宇奈月ダムでかまくら作ろうが開催されました。子供たちが雪をかいてかまくらの穴を掘り、また中で雪遊びをして楽しんでいました♪僕も初かまくら、噂通り中は少し暖かいんですね！ぜんざいも振舞われおいしくいただき温まりました☆ダム探検ツアーも行われたそうですよ〜。

子育て環境をよりよく☆



セミナーの様子

まちなかにあるかって屋

1/26(土)パパママサポートセンターたんぽぽの協力会員(託児のお手伝いを出来る人)養成セミナーが市役所で行われ、新規サポーターなど7名が受講。カリキュラムは保育士さんによる「子どもの心と身体の発達、病気や遊ばせ方」などの講話、消防署での応急処置、かって屋で「保育サポーターとの懇談」。熱心に受講され黒部の子育て環境がまた良くなったのではないかと☆！サポーターさんを随時募集中とのこと！託児や子育てに関する相談も受け付けてくれる”たんぽぽ”は黒部の子育ての大きな味方です☆
『自遊空間かって屋』内(56-8541)

空高く舞え！大鶴 小鶴!!



空高く舞えー!!

残り火でお餅を焼く

1/12(土)下立神社にて左義長の「おんづろこんづろ」が行われました。江戸時代から続くといわれる行事、名前の由来は燃えた書き初めが「大鶴 小鶴」が飛び立つように見え、それがなまったものだそうです。また高く飛ばば飛ぶほど書道の腕が上達するとも。そして残り火で焼いたもちを食べ、無病息災、五穀豊穡を願います。餅はバターを塗ってアルミホイルでくるみ網で挟んで釣りの様に竿を使って焼くのが地域の習わしようです！また手水舎は”下立の霊水”がひかれたとのことですよー！！

克服しよう！！富山の冬を



運転前に心掛けること

雪上坂道、空転を体感

1/23(水)黒部・魚津市在住の県外出身者を中心に雪道ドライビング講習が黒部自動車学校で開催。参加者は運転前の予備知識やABS有無・普通・冬タイヤでの車の動きを学んだり、急のつく運転を避ける操作方法を教わりました。今冬は雪が少ないですが、不慣れな車を見かけたら、車間距離を空けて優しく見守ってあげてくださいね☆

生地の天神様へ無病息災のお願い



前名寺入口付近

おたきあげ

1/20(日)前名寺天満宮(生地)では初天神祭が行われ、おたきあげや無病息災を地域の方が願いました。名水どんどん焼き・ラーメン・ぜんざいが販売され皆さん温まっておられました☆ここは日月天神軸という貴重な掛軸が奉られており、菅原道真公の嫡子が父君と別れるに当りお姿を描かれ、父君はその情を哀れみ、自ら筆をとり、お姿の上に日月と常に寵愛されていた梅松を描かれたそうです。敷地内の清水は生地で最も古く池の周りも散策出来ますよ☆

ちやべちやべと通信

Vol.4 発行
2019.2.06

黒部市 地域
おこし協力隊

隊員
杉田 晋一
(奈良出身)
冬の楽しみ
雪、鍋、景色が
きれいになる
ところ

小澤 泰史
(愛知出身)
冬の楽しみ
ウマヅラハギ
晴れた日

Facebook
見てね☆



暖冬と春一番には騙されない！
油断禁物、まだ冬だ！
広報マンの写真展は暖かそう☆



黒部の食を囲んで市民交流☆名水ポーク鍋と猪鍋の食べ比べ②



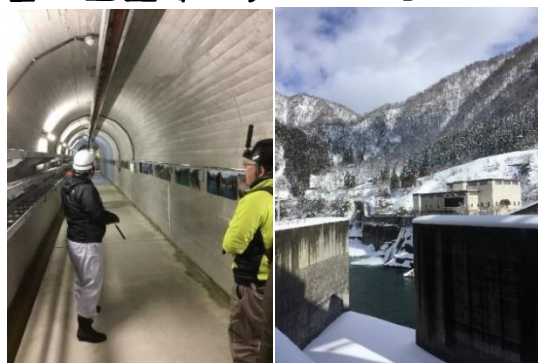
1/19(土)“黒部市民と移住者の交流の場”や“黒部の食材や恵みのPR”を目的とした黒部猪鍋と黒部名水ポーク鍋を味わっていただいた勝手に黒部産対決(@ジビエぎょうざ家)。移住者コミュニティ「黒部のとびら」と黒部地域おこし協力隊で企画し、地域の方・移住者・市・生産者、当日ボランティアスタッフさんにご協力いただき老若男女問わずたくさんの方にお越しいただいて交流していただきました。黒部名水ポークはやはり脂の甘みが普通の豚と違うとの声で当然おいしく、黒部猪は意外と臭みがなく脂ものっておりおいしいとどちらもおいしいと言っていたが、王道の黒部名水ポークと意外性の黒部猪といった印象でした。また肉以外の黒部産食材もおいしさを引き立てると言ったお声もあり改めて黒部産の強み・うまみを感じていただけました。

当日は生地や大布施地区の方々、「日本語教室 in 黒部」を受講する市内のベトナム人の方々、紡ぎ屋遊楽さん、愛本ひばり野交流会さん、朝日町の方など多くのボランティアスタッフにご協力いただきました。名水ポークは1cmの厚みでソテーにして食べると本来のうまみが味わえ、猪肉は低温調理(70〜80℃程度)で鍋に入れっぱなしなど過熱せずに食べると臭みなくおいしく味わえます。

当日鍋に使用させていただいた食材について紹介します。

名水ポーク：木島農場(荒保) 猪肉：狩猟屋(宮沢) 大根：越後松雄さん(福平開拓) ねぎ、一味：のばたけ(柘屋) シイタケ：きのこの十兵衛(蒲山) 豆腐：くまの豆腐(三日市) 味噌：飯沢醤油味噌店(生地) 醤油：泉田醤油店(生地) 昆布：四十物こんぶ(生地) 白菜・人参・里芋：JAくろべ

秘密の監査廊を歩いてみる・・・



これが監査廊 排砂ゲート付近から

1/27(日)秘密の監査廊ツアー in 宇奈月ダム、怪しいネーミングに魅せられ参加。地上から50mくらい下へエレベーターで行き監査廊を歩きます。いろんなパネルを見て季節ごとのダム周辺の景観や宇奈月ダムについて教わります。排砂ゲートの油圧シリンダーを間近で見たり、排砂ゲートや排砂水路の話聞き、ダムマニアではない僕も楽しめました☆1時間程度で気軽に参加できる無料ツアーでした。

ダッチオーブンに自家製料理を頼張る



くせになる燻製料理

ダッチオーブン料理

1/27(日)若栗の紡ぎ屋遊楽(ゆら)さんでオーナーご夫妻が丁寧に準備したダッチオーブン・自家製料理、デザートを囲み、地域の方を中心に富山市からのお客さんなどと交流しながら、ゆったりと日曜の午後を楽しみました。料理はとってもおいしくて、加えて参加者さんのそれぞれのお話や地域の方から遊楽さんのお家の元持ち主や建物の話など、“知る人ぞ知る”濃いお話を聞いたりして交流を楽しみました☆今後も色々なイベントを企画するそうで楽しみです! Facebookも“紡ぎ屋遊楽(ゆら)”でチェックしてみてください☆

- ・イベントの開催にあたり、たくさんの方のご協力・手助けをいただき、無事終わることができホッとしています。黒部の資源や恵みを共有でき嬉しく思います。
- ・「こんなのをコラボさせたら?」や「こんなものを使ったら?」などありましたら、黒部の資源を使って、一緒にイベントを考えませんか?
- ・地域の“いろいろ”を教えてください! Face book もちゃべちゃべと更新中! 見てください☆
- 生地コミセン(0765)57-1011(杉田)、黒部市役所(0765)54-2115(小澤)



クイズ!? 黒部のコト

黒部のマスコットキャラクター ウォー太郎ですが、さて彼はいったい何歳でしょうか? 年齢とかあるの。(。・ω・)?

前号のクイズの答え

名水ポーク農家さんは・・・・・・現在3件です。木島農場さん、みなみ農場さん、有限会社シンムラさんが生産されています。