

## 【 圧巻！宇奈月スノーシュー！】



### 宇奈月

●新人隊員鈴木です！  
先日”宇奈月ガイドの会“  
のガイドの方に、宇奈月ダム  
周辺ハスノーシュー探検に連  
れて行っていただきました！

#### 【念願の雪ダイブ！童心に帰る】

今回、初めて出会ったスノーシュー。西洋かんじきと呼ばれる雪の上を歩くための道具です！浮力が高く、スノーブーツや長靴に装着するだけで気軽に始めることができます☆

ということでウインタースポーツは十数年ぶりの私でも、難なく始めることができました！幅広い世代の方が楽しめるのではないかと思います^^たっぶりの雪の中を踏みしめる感触はとってもドキドキ。あまりの雪に「ごぼる」こともありました。方言を体感できたのでそれもまた楽しい！（浜松では同じような時、ずぼった！と言う気がします。雪は降らないけど…）



そしてこの絶景！！  
新山彦橋・旧山彦橋・弥太蔵谷  
水路橋・弥太蔵トンネル橋の  
5つのつり橋が同時に見られ  
るのです！雪と落葉でモノク  
ロな世界の中に、存在をより  
一層際立たせる赤い鉄橋。

なにより真下から見上げる山彦橋の迫力は言葉になりません。途中晴れ間がでてきて、山の雪たちがキラキラと輝きます。なんて綺麗なだろう。景色をゆっくり楽しむのもスノーシューのいいところですね。そして宇奈月ダムのたもと付近へと進んでいきます。荘厳で重厚。雪のなかどっしり構えるダムを下流から見上げる体験は、中々できることではないと思います！宇奈月ガイドの会は、黒部ダム・黒部ルート開通にむけ、地域の魅力を知ってもらおう！と去年発足されたそう。冬こそ宇奈月！私もこの楽しさをたくさんの人に伝えたいです！

## 作り方は自由！



お母さんと一緒に作ります♪



完成！！

### くろげん

「くろげん」さんによるクリスマスリース作りが「かって屋」さんにて行われました。この日は小さい子たちが親御さんと一緒に松ぼっくりなどの飾りをリースにくっつけていきます。お母さんに的確に指示を出す子、他の事に気を取られて途中で止めてしまった子など、親も子ものんびり楽しむことが出来ました。くろげんによるイベントは2月21日にもありますので、ご興味のある方はぜひ来てみてはいかがでしょうか？

## 12月の どこで撮ったでしょう？



A. 雪景色



B. 夕陽を眺めて



C. 美味しそう…



D. でーん！



E. 遠くからでもよく見えます



F. 綺麗な虹が…

ち  
ゃ  
べ  
ち  
ゃ  
べ  
と  
通  
信

Vol. 27 発行  
2021. 1. 25

黒部市 地域  
おこし協力隊  
隊員

小澤 泰史  
(2代目)  
今年の抱負  
黒部住民に  
なりきる

伊関 健太  
(3代目)  
今年の抱負  
痩せること  
黒部の事をもっと  
勉強します！

鈴木 杏奈  
(4代目)  
今年の抱負  
健康な1年に！  
黒部をいっぱい  
駆け回りたく  
です！

Facebook



Twitter



instagram



# 良い子の所に行ってきます♪

## 前沢・児童センター



はい、どうぞ(^^♪



ゲーム大会も行いました



マジックサンタ



プレゼントも忘れずに

今年、前沢地区と中央児童センターにて変身してきました。児童センターでは、幼児サークルのクリスマス会に現れたのですが、半数ぐらいの子が怖がってしまい会場の一番後ろでポツンとしてました。正直サンタになれば子ども達にチャホヤされると思っていましたが、世の中そんなに甘くはありません。ですが、時間が経つにつれ、少しずつ打ち解けていきなんとか仲良く？なりました。前沢地区では、小学生達の前に現れてすごい歓迎を受けました。そしてマジックを披露すると会場が盛り上がりました♪マジックを見る子ども達の目はキラキラしていてまぶしいと感じました。子どもの笑顔には元気をもらえますね。

# 年を越す前に

## 石田・児童センター

年末になるとやらなくてはいけない事がたくさんありますが、その一つに大掃除があります。児童センターや石田公民館の大掃除を地区の方や子ども達と行いました。普段の掃除ではなかなかできないところも、この日はみんなですべてキレイにしていきます。キレイになった後は気持ちがいいですね♪



石田公民館



児童センター

# ぐるぐる回して煮大豆を潰して…

# 漁師町で教わる漬物づくり

## 生地



豊かな暮らし探検隊@黒部

ひばり野ファームさんのエンレイ 出来たよ♪押し寿司!!  
大豆から作るシリーズ最後は、昔ながらの味噌作り。今年、柴垣みそ糰店さんを講師にお迎えし、味噌作りが行われました。大豆を煮る間は郷土料理の押し寿司作り。押しが足りないとう崩れやすく難しいです。型を使って、参加者さんは一生懸命に体重をかけて押します。昼食で押し寿司を食べたら今度は煮大豆を豆挽き機にかけてハンドルを回し、潰していきます。潰れた豆と柴垣さんの麴、塩、そして煮汁をしっかりと混ぜ込みます。柔らかさを柴垣さんに教わり、空気を抜きながら容器に詰め込んだら完成!!でも、出来上がりは半年以上経ってから。自分で作った味噌で味噌汁なんて豊かだな~☆



おかあさんの手際の良さに出遅れ 出来上がり、3週間後が楽しみ  
生地のおかあさんにかすべで作るなまぐさ漬物を教わりました!作り方はいたってシンプル。その前に「かすべ」ってなんだ?想像もつきませんでした。エイヒレなんです!北海道から伝わった郷土料理、入れる魚は棒鱈やこまいなど家庭によって様々!今冬のように寒いと作りやすいそう!かすべは4日ほど水に浸し、大根は4日ほど干したのを使います。その後、かすべと大根(乱切り)をひと口サイズに切り、塩・こんぶ・唐辛子と交互に入れていき、最後に漬物石をのせて数日後、水が上がってくるのを確認、3週間漬込みます。意外とシンプルですよ!でもやっぱりおかあさんに教わりたいですね☆

12月中旬、地域の方が少し急いだ様子で、畑や山で作業し始めました。ん、もしや!?そうです。クリスマス前に1回目の積雪。やはり地域の方々には、あらゆる情報や経験から予測され、寸前で冬支度をされたのです!我々も早く、雪国の勤を養っていきたいものです。

↓【お問い合わせなど】↓

小澤泰史(こざあたいし):zaemonpuripuri@yahoo.co.jp  
伊関健太(いせきけんた):kenta-iseki@city.kurobe.toyama.jp  
鈴木杏奈(すずきあんな):twfy.4k@gmail.com  
電話:(黒部市役所内) (0765)54-2115



雪の下になる前に丸太切断

## 今月の

どこで撮ったでしょう?

- A 宇奈月ダム周辺
- B 石田浜
- C 黒部漁港
- D 石田公民館
- E 生地鼻灯台
- F 内山公民館

でした。  
みなさんわかりましたか?