

あぜりあタイムズ

2024_8月号 (vol.75)

復興支援員 / 地域おこし協力隊 / 移住支援員 活動報告とお知らせ

8月イベント・新着情報

せせらぎ荘

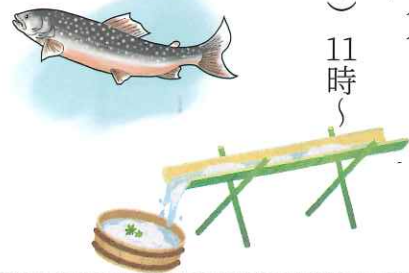
流しそうめん大会 (担当: 佐藤)

8月13日 (火) 13時〜

8月14・15日 (水・木) 11時〜

参加費: 300円

定員: 各日先着50名



イワナのつかみ取り (担当: 佐藤)

時間: 8月11日 (日) 11時〜

参加費: 200円

定員: 100名

※子どもは保護者同伴、イワナは2匹まで持ち帰り可

もりもりランド。かつらお

エコツーリズム・トレッキング (担当: 坂本、島、猪狩)

時間: 8月4日 (日) 10時〜12時まで

参加費: 無料

定員: 10名



自然の中でパンを作ろう教室 (担当: 坂本、島、猪狩)

8月24日 (土) 9時30分〜12時まで

参加費: 10000円

定員: 10名



イベントのお申し込みはコチラ↑

これであなとも葛尾村民! 難易度 ☆☆☆☆☆

ゆんべのうちにちゃんと用意しとがねから

朝んなって、そだふうにせわしくなんだべえ。

(訳) 夜のうちに、きちんと用意しておかないから

朝からそんなふうにな、忙しくなるんでしょ。

ネイティブ葛尾

復興交流館あぜりあ

第7回葛尾村盆踊り (雨天決行) (担当: 猪狩)

時間: 8月14日 (水) 16時〜20時30分

エビの唐揚げ、焼きそば、かき氷、大抽選会など多数! 詳しくは別紙チラシを参照ください。

※当日は11時から「あぜりあ駐車場」を封鎖いたします。

あぶroma街道 特産品特設コーナー (担当: 猪狩)

あぜりあ館内にあぶくまロマナンチック街道沿線自治体の特設コーナーが開設されました。川内村のワイン、田市都路町の地ビール、飯館村のなつはぜジャムなど各地域の自慢の品々が勢揃い。この機会にぜひご利用ください。

行ってみたい! 葛尾村! 四季フォトコンテスト (担当: 佃野)

葛尾村の魅力再発見をテーマに葛尾むらづくり公社にて写真コンテストを実施いたします。詳しくは別紙チラシを参照ください。

募集テーマ: 葛尾村の自慢したい風景

募集期間: 令和6年8月1日から令和7年6月30日まで。

新メンバー紹介!



鈴木 清司 次長 (すずき せいじ)

早く村の一員になれるように頑張ります。ご指導のほどよろしくお願いします!

生年月日

昭和46年10月10日

出身地

埼玉県朝霞市

趣味

沖釣り

(船に乗って海に出ます)

自己紹介。

8月から4コマ担当になった郡司です。普段は移住関連のお仕事をしています。

絵を描くこと
食べることが好き！

「げん」
葛尾村は食べ物が美味しすぎて食べすぎてしまう

みごとに
太りました。
現在ダイエット中…
色々な意味で
応援お願いします笑

作：ぐんじ

「だし」とは

山形県の置賜地域や山村地域で伝承される夏の定番料理。なすやきゅうりみょうが、青じそなどを刻んで醤油で和えたものです。暑さで食欲が落ちる時期に食べられ山形県民に親しまれています。ご飯や冷奴に、そうめんの薬味にぴったりです。出来立ても美味しいですが、一日置くと食材に味が染みて美味しいです。

作り方

- きゅうり、なす、しょうが、みょうが大葉を粗みじん切りにします。
- きゅうり、なすを2～3分ほど塩水にさらします。※しょうがも一緒にさらすと辛みが和らぎます。
- 水気を十分に切り、ボウルに入れしょうが、みょうが、大葉を加えます。
- とろろ昆布を3つかみ入れ調味料Aを加えてよくかき混ぜます。

材料（4人分）

きゅうり：1本
なす：1/2本
しょうが：ひとかけ
みょうが：1本
大葉：5枚
とろろ昆布：3つかみ

調味料A

しょうゆ：大さじ2
酢：大さじ1/2
顆粒だし：少々



※写真は1人前です。

編集後記

じめじめと暑
い夏がやってま
いは村内で数多
くの催しが開催
されずお見逃し
のないようご注
意ください。
り復興支援員
但野さんによる
レシピ紹介が始
まりました。定
期的に掲載いた
しますので、ど
うぞお楽しみ
に。暑さが続き
ますが、ぜひ「だ
し」の力でこの
夏を乗り切りま
しょう。
記事に関する
皆様のご意見や
ご感想をお待ち
しております。
(山口和希)

◎草刈り隊メンバー募集 除草のご依頼受付中

あぜりあまで
お問合せください。
TEL：0240-23-7767
担当：菅野



募集情報

◎空き地・空き家バンク募集

移住定住支援センターまで
お問合せください。
TEL：0240-23-7727
担当：郡司



とも市(野菜無人販売)

朝8:00～売り切れ次第終了

開催日：1日(木) 8日(木) 14日(木)
22日(木) 29日(木)



※野菜の生育によって
お休みになる場合がございます。

御食事処 政

営業 17:00～21:30
(ラストオーダー 21:00)

【定休日】月曜(祝日の場合は翌平日)

【御予約・お問い合わせ】

TEL：070-7581-8038

発行元：一般社団法人葛尾むらづくり公社

〒979-1602 葛尾村大字落合字落合20番地1

葛尾むらづくり公社 ☎ 0240-23-7765

移住定住支援センター

復興交流館あぜりあ ☎ 0240-23-7767

☎ 0240-23-7727

復興交流館あぜりあの開館時間は9時～17時となります。※月曜日定休(月曜日が祝日の場合は翌平日が定休)

栄養士の知恵

「夏バテ予防レシピ」

Vol.01
但野 桃花

梅雨も明け本格的な暑さがやってきましたね。この暑さを乗り切るために山形の「だし」を作ってみてはいかがでしょう。夏野菜をふんだんに使用した「だし」は、栄養満点で夏バテ予防にぴったりです。