



# あまびき元気ニュース NO.81

2019. 12 天引区の活性化と未来を考える会発行

http://amabiki-kasseika.com

## むくむく市で吊るし柿づくり(11月10日)

昨年度から季節開催の干し柿づくり  
今回は、睦夫さん、三千代さん家の柿の木から  
収穫させていただきました。奥村譲さんのご指導  
の下、皮をおき、紐に吊るしました。また、作り方  
を聞いたうえで、吊るし柿用の柿を持ち帰られる  
方もおられました。今回だけでなく、後日にも、吊  
るし柿用の柿を求めて来られる方もありました。  
暖かな日が続きましたが、うまくできましたでしょうか？



## 《月の予定》



### 12月の予定

- 1日 活性化運営委員会会議
- 8日 むくむく市
- 11日 花いっぱい会
- 14日 ヨーガ教室9:30~公民館  
活性化事務局会議19:00~
- 15日 一品会
- 22日 むくむく市
- 31日 薬師堂ライトアップ

### 1月の予定

- 13日 むくむく市  
とんど
- 21日 活性化運営委員会会議
- 22日 資源回収
- 26日 婦人会新年会

## 天引米を使って

## 麴造りワークショップ(11月30日)

麴の魅力も多くの人に伝えたいと、Hayateさんを講師に迎え行われ  
ました。天引米を蒸し、種麴をまぶして保温庫に入れ、米麴造  
りと、できた麴を使って作る料理を教えてくださいました。  
参加者は、大阪や兵庫からも来られ、地元を含め20名でした。  
実際に米麴を造るのには3日間かかるので、今回は仕込みを  
行い、持ち帰って各自自宅で30度以上40度未満で保温し、  
麴菌の繁殖を促し、うまみ、甘みを持つ力強い良い麴になっ  
た事と思います。

麴に漬け込むと肉は柔らかくなったり、野菜も甘くなります。  
1月のとんどの甘酒を麴で作れたらと思っています。  
うまいか、当日をお楽しみに！



講師のHayateさん



蒸した米を40度の冷ます



楽しみの試食会



今回のメニューは

## オオサンショウウオの保護について

11月8日に、南丹市社会教育課辻さん、亀岡人と自然のネットワーク仲田さん・増田さんに同席いただき、見つけた場所に返すことや多くの人を巻き込み、世論を高めながら保護していけるよう意見交流ができました。

## 《お知らせ》

### ・大晦日・薬師堂ライトアップ

12月31日19:00~25:00

### ・【足】の研究会の開催

1月17日(金)10:00~12:00

講師:石原さん(京都運転ボランティア友の会)

参加:事務局・民生委員・ふれあい委員

### ・【とんど】準備お助けマン募集!

1月13日(祝)8:30グラウンド集合  
とんどの竹切り・櫓くみ

### ・次年度ほたるコンサートについて

日時決定: 6月13日(土)

実行委員会設立について、準備委員会にて、相談中。

### ・活性化の会会長について

12月の運営委員会に於いて奥村睦夫会長の  
退任を承認いたしました。3月までは副会長が  
職務を代行することとなりました。  
奥村会長の長期にわたるご功勞に感謝いたしま

## 亥の子の応援 ありがとうございます！！

運営委員会にて、材料・人材の確保が困難なため、当分休止  
していくこととなりました。ご了承ください。