

ゆずの風新聞

令和2年
秋号
発行：馬路村
農業協同組合



農協HP
はこちら

すみちゃんの
バイリンガル
コーナー

86歳



村特有の
バイリンガル用語が
たくさんあります。
あなたは
わかるかな？

Q) ぞれこむ

例) 長い梅雨が明け、ゆず園に行ったときのこと。
ゆず園に流れ込んだ土砂を見て一言。
「たまーるか、それほと土がぞれこんでー!」

※ 答えは裏面に

村の青ゆず



持って帰って晩酌のアテとするのがこの季節の贅沢でしょうか。鰹節とネギをのせた絹ごし豆腐の上に、おろし金でササッと皮を削りのせた冷奴は、村では定番の秋のアテ。冷奴に限らず、お刺身や焼き物など、とにかく今時期はなんでも青ゆず皮をのせて楽しむ姿を見ることができ、村の晩御飯の食卓は青ゆずの香りがいっぱいに広がります。青ゆず皮と唐辛子と塩を混ぜた自家製ゆずこしょうをつくっている家も少なくなく、庭でとれたナスをゆずこしょうで炒めたシンブルなナス炒めのなんともおいしいこと。思わず「秘伝」という言葉を使いたくなるほど。青ゆずの成長を畑で見守るだけでなく、上手に食す村の文化に「ゆずの村」としての当たり前の光景がここにあるのだと実感しました。



おばちゃん「秘伝」のゆずこしょうのナス炒め

新登場!! ゆずサイダー馬路村

8月から新発売「ゆずサイダー馬路村」。発売以来、好評の声がたくさん。本当にありがとうございます。ゆずの香りとやさしい炭酸。ぜひ一度お試しください。



懐かし赤ポスト

みなさんの周りに、この懐かしの赤ポストはまだありますか。村の中には健在しており、農協直売所の前に静かに立ち続けております。「これに大事な手紙を入れると、なんか気持ちが届く気がするろう」と、村民にも愛される現役ポスト。その、シンボリックな見た目もあいまって、「ここは郵便局ですか?」と、直売所に入ってくる観光のお客さんもポツポツ懐かしの赤ポストが今日も村民の大事な手紙を受け取っています。



新登場!!

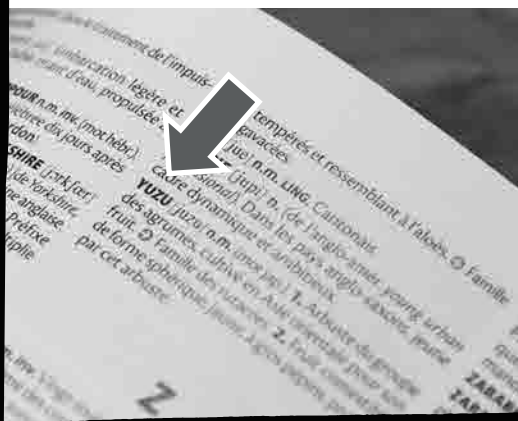
今日は やきにく 馬路村



コチラも新登場、焼肉のたれ。ゆず果汁はもちろん、リンゴや玉ねぎなどもたっぷり入れて、ゆず産地としての焼肉のたれに仕上げました。化学調味料など添加物は不使用で、自然な味わいを楽しめます。お家で、今日はやきにく馬路村。

ゆずがフランスの 辞書に登場!

フランスの辞書に、「YUZU」が掲載されたという、ゆず産地にはビッグニュースが飛び込みました。フランスなどヨーロッパのシェフの間で「YUZU」はかなり広まっておるそうで、フランスの美食家の間では知らぬものはいないのだそう。和名のまま辞書に載るということは、日本のユズが高く評価されておる証で、ゆず産地として非常に誇らしい限りです。「YUZU」が万国共通語となる日は遠くないかもしれません。



「今年も、ありがとうさんね」

おんちゃんが川に向き合いながら、ぽつりとつぶやきます。6月から始まった鮎漁も秋を迎え、そろそろ終わりの時期となります。今年も長雨で、なかなか鮎と遊べる日が少なく、少しの晴れ間を狙って、おんちゃん達は川へと足を運んでいました。おんちゃん得意の大漁のニンマリ顔を拝むことは、今年もなかなかできませんでしたが、「そんな年もあるわあ」と明るく笑い飛ばす様子は、どこか格好良さを感じます。



なんでもハガキ

ご注文とか、おーの嬉しいとか、もつと頑張れとか、なんでも使えるハガキです。
馬路村ヤメー!! 昨年初めておたけ
た馬路温泉。いかに帰ってきた
雰囲気のある温泉で、今おに3回行かれ
もいまだ。グーと空気をかいにし、おの
エクスリのシャワー類もよく買ってきた
日常のいとしさやけくくる場所、それが
馬路村にあると思ふ。いかに
がんばって下さい。

おーの嬉しい おたけコーナー

編集後記

実際に村民を取材している中でお歳を召している方から「猪を山で獲って」と聞くと「え?」と聞き返しそつになります。歳と行動力のギャップで私との健康の差に驚かされる毎日です。

森を元気にする会社
エコアス馬路村



<http://www.ecoasu.co.jp/>

馬路温泉



馬路温泉 HP

つるつるのお湯でゆつたり。
食事、宿泊もできます。
電話番号
0887-44-2026
予約専用フリーダイヤル
0120-144-2026

すみちゃんの バイリンガル コーナー

86歳



「それこむ」A
「流れ込む」
あるものが大量に流れ込むことを「それこむ」と言います。「土砂がー」