

# ゆずの風新聞

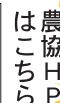
馬路村

# ゆず色



令和6年  
ゆず収穫号

発行：馬路村農協



農協HP  
はこちら

86歳  
まみちゃんの  
バジリンガル  
コーナー

村特有の  
バジリンガル用語が  
たくさんあります。  
わかるかな？

Q) いながら

例) ゆずの収穫時は猫の手も借りたい程忙しい、  
子ども達ももちろんかり出されます。太一くんが  
ゆず玉を箱に入れようとした時、おばあちゃんが  
一言「いながら入れただいからね」

※ 答えは裏面に

新

ハニーマスタードドレッシング

200ml  
400円

ゆず収穫期に入った馬路村。  
村のあちこちで農家のおじちゃんおばちゃん達がゆず畠で作業している風景が見られます。今年は昨年よりゆず畠量は少ないですが、無事収穫までこぎ着けました。今年も皆様に新鮮なゆずをお届けするため、村一丸となつて収穫作業を頑張ります。

3種目のドレッシングが登場！マスタードの風味とゆずの酸味と蜂蜜の甘さの絶妙なバランス。おすすめはジャーマンポテト！マスタードとポテトが合わないわけがない！ゆずの酸味もいいアクセントです！ぜひお買い求めください！

2024年  
ゆずはじまる祭  
in ゆずタコス

前日まで大雨強風で当日の心配をしていましたが、今年もなんとか開催する事ができました！そして今回はなんと「ゆずタコス」なるものが登場。トルティーヤは強力粉多めのもっちもち。お肉にはコリアンダーやクミンではなく、ゆずこしょうをスペイスとして使っていて、酸味はサルサ・ロハヤクルダではなくプチトマト単体で代用。ゆずの風味と唐辛子の辛味とプチトマトの酸味が超マッチ。ゆずカラツソをかけて追い辛味ソースもおすすめ。まさにゆずのタコス。パクチーやセロリを使っていないので、苦手な方も安心仕様。（個人的にはパクチーセロリにんにくハラペーニョモリモリのタコスが好きです。）材料費を抑えているとはいえ普通のイベントなら五百円くらいしますが今回は収穫祭なので三百五十円でした。来年来られる時は、絶対に食べた方が良いですよ。この日は約三千人の方が来村し、思い思いに馬路村の秋を堪能されました。



# 魚梁瀬の千本山

登ってみた!

新聞のネタ無いなあ…ということで馬路村魚梁瀬にある【千本山】に登ってきました!馬路村から車で50分のところに

ある「千本山登山口」から登山開始。最初は急な坂が続きますが道は整備されていて、土も柔らかく落ちていて杉の皮がクツクツ剥落とし、「夫婦杉」など、展望台(傘杉堂)まで見どころたくさんハイキングコースになっています。そこから頂上までは展望台までのコースとは違い、ザ

レ場や草木が生い茂る細道などが続きます。歩きごたえのある道になっています。展望台から30分歩くと山頂に到着!登山初心者な自分でも行き帰り2時間40分だったのに、初心者でも気軽に楽しめるハイキングコースとなつて

います。他の山には無い魚梁瀬杉を見に来てください!

行き帰りの道について少しだけ。千本山登山口までは細い道が続きますが離合できるスペースも多々あります。幅広な車でなければ大丈夫です。ただ、道には握り拳くらいの石がたくさん落ちているのでパンクにだけ気をつけてゆっくり運転してみてください。



## レシピ紹介 うまごはん部

### アールグレイのマーマレードソーダ

材料

2人前

- ★あうんアールグレイ 小さじ1
- ・熱湯・150ml
- ・氷・適量
- ・炭酸水・適量
- ★ゆずマーマレード 大さじ4



- ①耐熱容器に、茶葉と熱湯を注ぎ、10分間蒸らす
- ②①の茶葉を取り除き、ゆずマーマレードを入れてよく混ぜる
- ③グラスに②と氷を入れ、炭酸水を注ぎ、静かにかき混ぜて完成

## 作り方

馬路温泉  
つるつるのお湯でゆったり。  
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  
0120-44-12026

馬路温泉 HP

すみちゃんの  
パティンガリコナ

86歳

A)  
「いながら」=「そのまま」  
例)「いながら箱にいれたら  
いかんぞね ちゃんと拭いて  
入れんと」



森を元気にする会社  
エコアス馬路村



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

編集後記

今回新聞を担当した植田です。今までいつか登りたいなあと思っていましたが、今回やっと千本山に登ることができました。本当に行つてよかったです。「でけえ…」か「おお…」しか喋れなくなるほど杉が大きく太いです。目の錯覚なのがだんだんと自分が小さくなっているような感覚になります。千本山までの行き帰りが大変です