

情報を掲載しませんか？

皆さんが行う活動の告知や、地域の取り組み報告、同じ趣味や目的をもつ仲間の募集などを本誌に掲載しませんか？（利益を目的とした活動、宗教活動、暴力団活動など不適切な内容のものは除く）くらしの情報コーナーやまちづくりカレンダー広告枠に掲載します。

同窓会を開催します、クリスマス会を開催しました、スポーツクラブの仲間募集！などなど、気軽に申し込んでください。申込締切は、掲載したい月の前々月末日です。（2月号締切は12月26日（月））※掲載料は無料です。



【問合せ先】企画課 松田 ☎ 75-4112

江戸時代から続く食文化

日本には1年の節目を祝うお正月に、五穀豊穡、家族の安全と健康、子孫繁栄の折を込めた『おせち料理』を食べる習慣があります。おせちと併せて食べられるお雑煮ですが、地域によって異なることを知っていましたか？

鳥取県では小豆の煮汁に煮た丸餅を入れる小豆雑煮が主流ですが、今回は同じ小豆を使った香川のあんもち雑煮を紹介します！

* 香川のあんもち雑煮 *



豆知識

砂糖は贅沢品ぜいたくとしてなかなか食べられなかった昔、「せめてお正月くらいは・・・」と、小豆をあんこにしてこっそりお雑煮の餅にくるんで食べたのが由来と言われています。

【材料：2人分】

- あんもち 2個 / にんじん 20g
- 大根 30g / だし汁 2カップ
- ☆白味噌 大さじ2 / ☆みりん 小さじ1

【作り方】

- ・にんじんと大根は5mm厚さに切って梅型に抜いておく。
- ・☆の調味料は合わせておく。
- ①鍋にだし汁とにんじん、大根を入れてやわらかくなるまでゆで、あんもちを加える。
- ②もちがやわらかくなったら☆を加えて一煮立ちさせ、器に盛る。

問合せ先 保健センター福祉課 柴田 ☎ 75-4101

まちの助っ人

智頭町地域おこし協力隊



小池 陽子ようこさん(34歳)

大切にしたい場所

5月に地域おこし協力隊として観光協会に着任。15年間フィットネスクラブで働き、現在もヨガを中心に、健康づくりのノウハウを学んでいる。本町とは10年前から縁があり、3年前、ダンススクールの合宿を旧山郷小学校でしたことがきっかけでやってきた。「ここはありのままでいられる場所。魅力を発信しながら人

とつながっていきたい」と笑顔で語った。

健康でいて欲しい

困るといつも町の人が助けしてくれる。そのたびに嬉しくて、助けてくれた人たちにはずっと元気でいて欲しいと心から思う。健康づくりなど自分も人を助けたい。膝が痛いなど、困っている人を救いたい。

仲間づくり

町の人がいキキキする取り組みがしたいと話す小池さん。夢は、子どもから高齢者までが気軽に集まり学べる場所を作ること。「実現させるには仲間づくりが必要なので、町の人と接してもっと町のことを知りたい」と語る。やりたいことがたくさんある。人と関わり充実した生活を送っているようだ。