

## WANTED

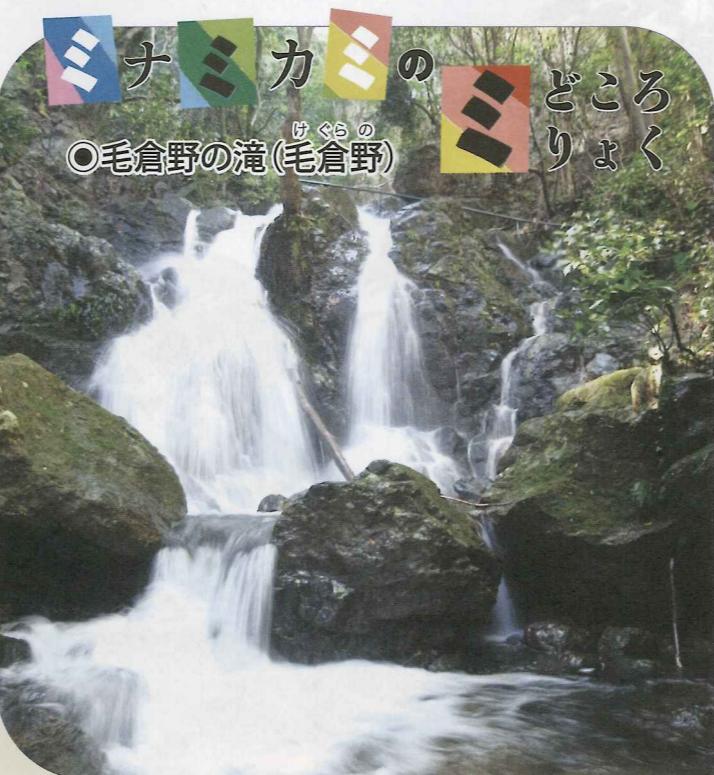
## 南上の情報求む!

ただいま南上新聞では、南上に関する情報を求めていきます。  
この地域に関することであれば何でも構いません。

- 郷土料理について
- 地域のお菓子について
- 結婚、出産のご予定のある方
- 南上に関するイベントなどについて
- みそ造りについて
- 地域の歴史について
- あなたが選ぶ南上の景勝など

南上新聞  
☎080-2161-1940 □info@kamiyashiki.com

毛倉野の集落を奥深くへ進んでいくと、内懷にはひっそりと滝が佇み、静かな山あいに清冽な潤いを運び込んでいます。毛倉野川の源流の程近くで、大きな高低差から何段にも連なった滝を構成。地元の人の間でも特別な呼び名はないという毛倉野の滝(仮称)です。名前はなくとも、涼をとる場所として、子ども達の水浴び場として、地域に親しまれてきました。森に包まれ、清爽な



流れに耳を傾けていると、不思議と心が安らぐ、そんな場所です。この少し下流は川えび獲りの穴場としても知られ、さらに毛倉野の集落まで下ると天然のゲンジボタルが数多く生息する場所でもあります。こんな魅力にあふれた滝ですが、いまだ名前はありません…。そんなのんびりとした懐の広さも、またこの地域の大きな魅力のひとつであります。



天災は忘れた頃にやってくる  
楽しく備えて憂いをなくす

その⑥

必要なモノは、ツナ缶と釘と芯になるヒモだけ。  
立派にランプとして機能します。  
しかも嬉しいことに、ランプとして  
使う後でも、ちゃんとツナを食べることができます。  
保存がき、調理しやすくて、ランプにもなるという  
優れモノのツナ缶は非常用持出し袋に必携。  
防災訓練と称して、キヤンドル代わりに使  
い秋の夜長を楽しんでみてはいかがですか。

サラダに、サンドwich、パスタと日頃からよく食卓にのぼるツナですが、災害時のこんな使い方が今、ちょっとした話題になっています。ツナ缶の即席ランプ。今まで考えもしなかった使い方です。ツナ缶の中央(表でも裏でもOK)に釘で穴を開け、そこに芯となるヒモを差すだけ。ツナ缶の油を燃料として(なのでノンオイルタイプは使えません)、数時間は立派にランプとして機能します。

使った後でも、ちゃんとツナを食べることができます。保存がき、調理しやすくて、ランプにもなるという優れモノのツナ缶は非常用持出し袋に必携。



# “へらへら団子”のススメ

南伊豆で慣れ親しまれている伝統的おこじや(おやつ)。モチッとした食感に、濃厚なゴマだれが程よく調和した、ついつい後を引いてしまう、おふくろの味です。

お手軽な作り方をふたりのお母さんに教わってきました!

山田淑子さん  
(平戸)



小澤文江さん  
(下小野)



## Recipe

作り方



①ゴマをから煎り。②すりこぎとすり鉢でしっかりゴマすり。③砂糖と醤油を適量加えゴマだれの完成。やや濃いめに作るのがポイント。④小麦粉を水と混ぜ生地作り。最初は緩めに混ぜ、後から粉を追加して固さを調節。⑤“耳たぶ”的な固さになつたら、小さくちぎって団子状に小分け。⑥生地を指で平たくのばし、鍋で茹でる。大きさは5~15cm程(各自お好みで)⑦茹で上がったら、ザルで湯を切り、タレにからめて出来上がり。⑧後日、固くなつたらグリルで“焼きへらへら団子”にする楽しみ方も。



\*分量や茹で時間などは、各自お好みで調節して下さい。

