

ちゅボラ情報掲示板

※掲示板への掲載希望などは

対象 15歳～19歳
募集定員 15名程度

活動日時 平成17年1月9日(日)
活動場所 9:00~12:00
七尾サンライフプラザ

平成17年七尾市成人式 ボランティアスタッフ募集

成人式の式典での受付・会場整理など「成人式」でのボランティア

デイケアプログラム（料理、
ガーデニング、パソコン等）
利用者とともに参加する方・
講師募集！

活動日時 每週月～金曜日
活動場所 ピアサポートのと

利用者とともに 講師募集!

電動車椅子サッカーチーム「NOTO青山ボンバーズ」の練習や遠征のお手伝いサポート（主に車の運転や車椅子の

問 身体障害者更生援護施設
青山彩光苑（担当…西村）

57-3309

Michelle Harvey ミシェル・ハービーの

新尾 体験記



「カブラ寿し (Turnip Sushi) 作り」

窓を開け、潮の香りがほのかに漂う車の中。どこへ向かっているのだろう？ ここつて、七尾？…

そう、この日、黒崎町の農業生産法人「ウイード能登」を訪れ、『から寿し』作りを体験しました。

料理があまり上手ではない私は、うまく作れるのか？ と少し不安でしたが、茶道の先生の言葉を思いだし、なるほどね！ と思いながら作業を始めました。それは、「物事の上手下手は問題でなく、真心を込め、純粋な気持ちでする事が一番、結果は関係ありません」という言葉です。

き機や型抜き機の使い方を教えていたいたのですが、怖そうで、私はビクビクしながら、力ブの皮を剥ぎ、輪切りにし、さらに切り目を入れました。つづいて、つるつるした鮒の切り身をハンバーガーのパンのような塩漬のカブにはさみ、箱にきちんと並べました。

最後に米麹(こじ)で作った“甘酒”をカブの上に懸命にのせ、人参・ユズ・唐辛子(トガラシ)をかけ冷蔵庫に寝かせて体験を終えました。発酵させたら出来上がり!! ウィードの伊豆さんの話によると、ここのかぶら寿しの特徴は使われている材料にあるそうです。その特別な材料とは、白カブで、金沢でよく使用されてい

柔らかく、甘味があるのでそうです。ウキウキしながら待つこと1週間、素敵な竹の箱が私のものとに届きました。その趣ある箱だけでも感動でした！開けてみると、私が作った“かぶら寿し”がついに目の前に！ひとりで吃るのはもつたいたないと、茶道の先生の家へ直行！ふたりで炬燵にあたり、「いただきます！」と言つて食べました。その美味しさに加え、さらに良かったことは、大好きな人と一緒に旬の味を楽しめたことです。

皆さんも、これから寒さに負けず、好きな人と一緒に“かぶら寿し”を召し上がつてくださいね！



価 格 (税込み)

- | | | |
|-------------------|-----------|---------------|
| ●竹筒入り | (800g) | 3, 675円 |
| ●竹筒入り | (1, 200g) | 5, 250円 |
| ●桶入り | (700g) | 3, 150円 |
| ●桶入り | (1, 200g) | 5, 250円 |
| ●桶入り | (1, 600g) | 8, 400円 |
| ☆計り売り(トレー入り)もあります | | |

※ご購入・お問い合わせは

農事生産法人(有)ウィード能登

TEL 59-1904 FAX 59-1779