

～大道理かわら版～

# むくろじ

2020年6月1日号

発行元 大道理夢求の里交流館運営協議会  
☎:0834-88-1830 <http://syunan-odori.jp>

大道理地区の人口世帯数 2020年4月30日現在  
人口 366人 【男性169人・女性197人】  
世帯数 189世帯 【高齢化率 56.0%】

自然豊かな大道理。ホテルロードでは、今年も沢山のホテルが舞う  
幻想的な光景を目にすることができるでしょう。

ホテルと共に季節は流れ「もうすぐ夏が来るー」

作画 漫画工房樹本村塾 切戸章平



## 目次

- 1 - ホテルの季節
- 2 - 甘いカリカリ梅の作り方
- 3 - 大道理トンネルの工事 チューリップの球根さしあげます 古紙回収
- 4 - 交流館からのお知らせ

大道理夢求の里交流館

よりお知らせ

6月のサロンは中止します。

5月25日(月)から開館  
(休館終了)

・マスクの着用をお願いします。

その他、利用上の  
留意点がありますので  
予約の際にはご確認ください。

動く図書館 やまびこ号  
巡回のお知らせ

6月12日(金) 6月27日(土)  
13:30~14:00 (※変更の可能性あり)

## 大道理の もふもふ紹介



ラブちゃん

飼い主 瀬戸兼の福原さん

クリスマスイブに生まれた17才の男の子  
(イブちゃんもいるそうです！)  
シーズーとダックスフンドのミックスで、  
漬物や酢の物など人と同じものを食べます。

飼い主の皆様へ

この後始末に  
ご協力お願いします



漫画工房 樹本村塾

私と鳥。 坂井月美



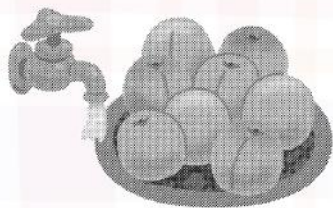
# 甘いカリカリ梅の作り方

梅の季節になりました。今年は甘いカリカリ梅を作りませんか？  
4日で出来あがります。冷蔵庫で数ヶ月保存できますよ。

## 材料

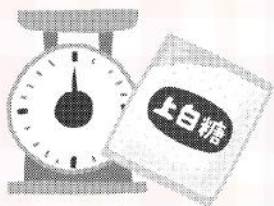
青梅 1kg(注意！青梅でないとかリカリになりません)  
赤紫蘇 200g  
塩 40g  
砂糖 1日目200g 2日目100g 3日目80g

①青梅を洗い、水に4時間つけます。

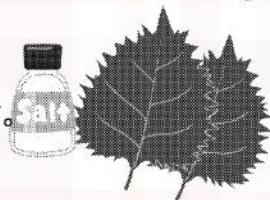


②ざるにとり水気をきれいに拭き取ります。

③まな板の上でへそを上にして、しゃもじで  
押さえつけ種を取り、実を4つ割にします。  
(力が必要な作業なので、男性の方、子供さんにご協力をいただければ幸いです。)

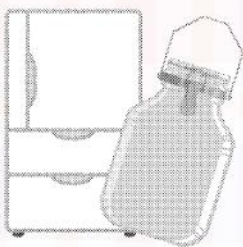


④赤紫蘇をきれいに洗い水切りし、  
塩40gを入れてよくもみ込み、泡を捨て絞ります。



⑤容器に青梅・赤紫蘇・青梅・赤紫蘇の順でサンドします。

⑥1日目の砂糖200gを上につけ、  
蓋をして冷蔵庫に入れます。  
たまに容器を傾けて汁を回し、砂糖を溶かします。



⑦翌日、2日目の砂糖100gを上につけ、冷蔵庫に戻します。

⑧翌々日、3日目の砂糖80gを上につけ、冷蔵庫に戻します。  
あと1日待てば出来上がりです！

※容器の底にたまった汁は活用できますよ。

梅ジュースにするもよし、焼酎にいれてもよし！



## 大道理トンネルの通行制限について

国道376号の大道理トンネル修繕工事のため  
期間中は片側通行になります。お気をつけください。

**規制期間** 令和2年6月25日から令和2年7月11日まで

**時間帯** 8時から17時まで



## チューリップの球根をさしあげます

朝日建設さんのテラス下のチューリップを

ご自由にお持ち帰りください。ご希望の方はお早めに。



## 古紙回収のお願い

日時 6月28日(日)

場所 大道理地区体育館下ピロティ

回収物

- ・ダンボール・牛乳パック
- ・新聞紙(新聞と広告チラシ)
- ・雑誌(菓子箱などは崩して雑誌扱いとします)
- ・アルミ缶

ご協力をお願いします。次回は9月27日です。

