



地域おこし協力隊だより No.1

下駄作りで伝統継承

高橋 枝里

初めまして。地域おこし協力隊の高橋枝里です。

まずは自己紹介をします。人口密度が日本一の市埼玉県蕨市に生まれ、外国語を学ぶのが好きだった学生時代を経て、IT系の企業でシステムエンジニアとして働いていました。

特に自分の特技などはないと思っていた平凡な会社員でしたが、家ではミシンで洋服やバッグなどを作ることが好きでした。思い切って作ったもの

をイベントで販売してみると「可愛い」とお客さんが私の手作り品を購入してくれました。その時の感動と喜びでモノづくりの楽しさをさらに知り、会社を退職して、一生できるモノづくりをしようと決意。

たまたま沼田の伝統工芸を継承する地域おこし協力隊員の募集を見付け、2018年9月、沼田市に移住。鍛冶町の丸山下駄製造所の丸山勝美さんの下で下駄作りの修業をしています。皆さん、よろしくお祈りします。

問合せ 産業振興課 商工振興係 ☎内線5004



下駄職人歴60年以上の師匠、丸山勝美さんと

市オリジナル商品「numa」ブランドの逸品から

今月の読者プレゼント

抽選 5人 クリスピーアップル & アップルドロップ



フリーズドライしたクリスピーアップルと、りんごジュースとスパイスを煮詰めたぜいたくなシロップ

応募方法 はがき、または応募フォームに住所、氏名、年齢、電話番号、広報紙の感想や要望を書いて送ってください

宛先 〒378-8501 沼田市下之町888 沼田市役所秘書課広報広聴係

締切 11月25日(水) 必着

問合せ 秘書課広報広聴係 ☎内線4006



ぬまたの旬をクッキング NO.1



クックパッドでレシピ公開中

沼田市クックパッド

検索

リンゴの天ぷら



材料 2人分

リンゴ1個、薄力粉適量、そば粉大さじ2、薄力粉大さじ2、炭酸水100cc、揚げ油適量、シナモンパウダー適量、ミントの葉適量

■ホイップクリーム

生クリーム100cc、砂糖大さじ1、ラム酒小さじ1/2

作り方

- ①リンゴを4等分に切り、さらに縦に薄切りにする
- ②①に薄力粉適量をまぶす
- ③ボウルにそば粉、小麦粉を入れ、炭酸水で溶く
- ④油を180℃に熱し、リンゴに③の衣をつけて揚げる
- ⑤ボウルに生クリームと砂糖を入れ、泡立て器で固めに泡立て、ラム酒で香りづける
- ⑥お皿にリンゴを盛り、上にクリームを絞る。シナモンをふり、ミントを乗せる

チャレンジ手話



①「沼田」

沼



手を胸の前に添え、内側から外側へ動かす

田



両手の指を3本立てて、右手は縦に、左手は横にして、手の甲を相手側に向ける

手話を身近に

市民の皆さんに手話に親んでもらえるように、毎月1つずつ紹介します

問合せ 社会福祉課 障害福祉係 ☎内線3109