

## 鬼無里の祭屋台はやっぱりすごい！

7月18日(日)、「第2回きなさでお茶講(ちゃこう)～鬼無里の祭屋台はどうしてこんなにすごいの？～」を開催しました。ゲストは長野市立博物館学芸員の樋口明里さんと、Skima信州代表で編集者の山本麻綾さん。彫刻自慢の屋台が白木のままで保存・鑑賞できるのは、市内では冷涼な気候の鬼無里だけとのことでした。参加された皆さんには、鬼無里の屋台が曳き出されるお祭りをとても楽しみにしていました。会場では三味線の実演もあり、かつての音楽室にお囃子の音色が響きました♪ 次回のお茶講は10月の予定です。

はたらく×あそぶ×まなぶ  
ソトとナカと未来へつながる



おにどま つうしん

第15号 2021.9

揚げたおやきの  
生地に生クリーム  
たっぷり いろは堂特製  
「おやきじマリトッソ」



長野市立博物館 学芸員  
樋口 明里さん

鬼無里を調査した  
時に地元の人には  
いろとお話を聞きました。  
これからも鬼  
無里に出現しますの  
で見かけたら声をか  
けてください♪



鬼無里ディサービスの皆さんと  
菓子師の徳武さんが  
スギナ、ヨモギ、クマ笹を乾  
燥・ブレンドしてつくった  
「よもろぎ茶」

## ベトナム料理と鬼無里の郷土料理で国際交流!?～おすそわけ食堂～

7月25日(日)、おすそわけ食堂「羽釜ごはんとやたら」を開催。おすそわけ食材のキュウリ、ナスに、大根の味噌漬け、みょうがをやたらに細かく刻んだ「やたら」は、かまどで炊いたご飯との相性も最高！ いろは堂のベトナム人実習生4名も参加し、ベトナムの調味料「ニヨクマム(魚醤)」で炒め物もつくってもらいました。また、ナスを細く切って片栗粉をまぶして茹で、そうめんのように麺つゆでいただく「ナスそうめん」も登場！ はじめて会う人、はじめて見るお料理との出会いも楽しい「おすそわけ食堂」です。

\*8/29(日)「おやき」はコロナ感染拡大で中止 \*9月はお休み  
\*10/24(日)「秋のピザときのこ汁」を予定 (参加費500円/要申込)



日本に来てもうすぐ2年になります。日本の  
人と一緒に料理をつく  
るのがはじめてで、とつ  
ても楽しかったです。



発行:鬼土間プロジェクト [鬼無里地区住民自治協議会] ☎ 026-256-2213 ✉ info@onidoma.net

このプロジェクトに関するご意見、施設の見学や利用の申込みなど、  
隨時受け付けております。お気軽にお問い合わせください。

