

神石高原 Basket NEWS

広報神石高原では、みなさまからのお便りやお知らせ・俳句など、お待ちしております。
みなさんでこのページをご活用ください。

あて先 〒720-1522
神石高原町小島 2025
神石高原町役場企画課
「神石高原
バスケットニュース」係
E-mail アドレス
jkikaku@town.jinsekkogogen.hiroshima.jp

おたより

神

石高原で男女の出会い

九月四日(日)、ウインズコートホテルで開催された、「神石高原ナイトパーティー」に参加しました。
神石高原町青年会が企画されたもので、福山市などから参加された方が多かったです。
ゲームや食事をしながら、多くの人と交流することができました。

スタッフの方も親切で、またこうした機会があれば、ぜひ参加しているいろいろな人との出会いを見つけてみたいと思います。

編

次回開催を楽しみに素敵な出会いの場となれば幸いですね。



From Readers

一体これは何？

写真の後藤洋治さん(井関大矢)が持たれているのは、何だと思いませんか？実はあげびです。なんと一つの枝に十八個ものあげびができています。阿下で見つけられたそうですが、後藤さんも「こんなにたくさん実がついたのは、見た事が無い。」と話していました。

From Readers

俳句

相渡…いさん 作

クールビス
ネクタイ締めて
ウオームビス

編

この夏、話題となったクールビス。様々な面で大変成果があったようですね。冬のウォームビスはどうでしょうか。



私の押し



鶴岡八幡神社秋の例大祭
有木…Yさん撮影



From Readers

魚寿司

秋といえばお祭りですね。神石高原町では、お祭りに魚寿司を家庭で作って食べる習慣があります。

そこで、魚寿司の作り方を紹介します。

材料

作り方

- ① コノシロはウロコを剥いでワタを掃除したら、小骨と目を取る。
- ② 塩に一日つけておく。
- ③ 水洗いをし、酢に10分くらいつける。(生臭さが無くなるまで)
- ④ 酢飯をコノシロの腹につめる。(お好みで酢飯にしょうがを加えてもよい)
- ⑤ 塩をふり一日ねかせてできあがり。