ニュース番組として、むらかみのイベントなどを動画配信しています。
要チェックですよ！

むらかみの話題

塩引き鮭がずらり

12月１日㈫～20日㈰　庄内町・小町

村上市観光協会が村上の鮭文化を知ってもらおうと毎年行っている「越後村上鮭塩引き街道」が12月１日から20日まで行われ、約150本の塩引き鮭が約300メートルの通りの家の軒先にずらりと並びました。開催初日に、NHKのお昼の番組「ひるブラ」の生中継が行われ、元AKB48の秋元才加さんが村上の鮭文化を全国ネットで紹介してくれました。

塩引き鮭作りに挑戦

11月20日㈮　猿沢小学校

毎年、４年生は総合学習で地域の伝統料理について学ぶため、「塩引き鮭作り」を行っています。今回は猿沢地域まちづくり協議会の協力で１人１匹ずつの鮭を提供していただきました。児童たちは、地域のボランティアの人に手伝ってもらい、仕上げには鮭に塩をていねいにすり込んでいました。

豪快！爽快！愉快！痛快！お祭り騒ぎの「荒川サーモンフィッシング」

10月９日㈰～12月20日㈰　清流荒川

今年のサーモンフィッシングは例年に比べて、少しばかり様相が違いました。平成19年の解禁以来、最高の遡上数を記録し、川面には数多くの魚影を確認することができました。

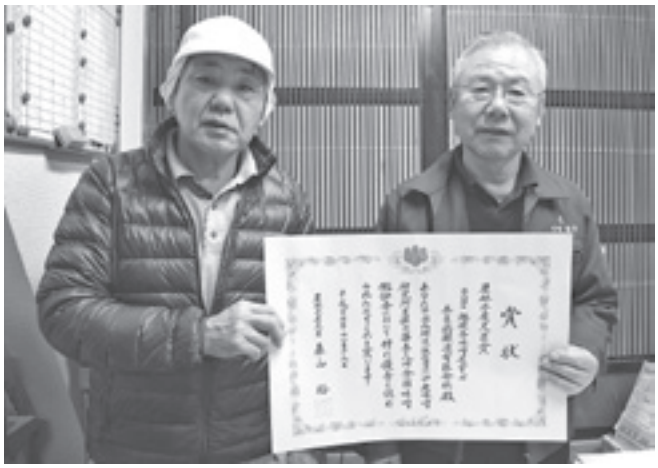
当然、釣果も過去最高。多くの釣り人が竿をしならせ、豪快な鮭との格闘を満喫し、中には強烈な炸裂音と共に竿を折られる場面も。大物を逃して悔しがる人、大物を釣り上げ歓喜の声をあげる人、最高の釣果に祝福を贈りあう人々など、川原はお祭り騒ぎのようでした。

左の写真は、長さ95㎝、重さ9.3kgの超大物のオス鮭です。東京都在住の保戸塚さんが、今シーズン６回目の釣行で執念のキャッチ。お見事でした。

やりました

伝統の製法で農林水産大臣賞受賞！

塩谷　奈良橋醸造㈲



塩谷の奈良橋醸造㈲が、第58回全国味噌鑑評会で２年ぶり２回目となる最高賞の農林水産大臣賞を受賞しました。地元産の原料へのこだわりと、徹底した温度管理が、今回の受賞につながったとのことです。奈良橋徹彦工場長は「規模的には小さい町屋の味噌蔵だが、技術力や品質は大手にも負けない」と自負しておられ、奈良橋常久社長は「体にうれしい栄養がたっぷり詰まったみそのよさをPRして、多くの人に手に取ってもらいたい」と今後の意気込みを語ってくれました。

くまモン　元気をもらいに山北地区へ

12月９日㈬　勝木集落

熊本県八代市産のイ草を仕入れ、秋には苗づくりに熊本県へ足を運んでいる平畳店主の平正人さん（勝木）。この日は熊本県ＰＲマスコットキャラクター「くまモン」が、全国各地の熊本県とのつながりをたどりながら元気を発信する動画企画で平畳店を訪れました。平さんは「熊本県のイ草が衰退してきているため、遠く離れていても地元に国産の貴重な畳を供給し続けていきたいです」と話しました。

郷土料理を受けつごう！

11月29日㈰　塩谷集落

郷土料理をみんなで作ることで、ふるさとの味を若い人にも伝承しようと、郷土料理講習会が行われました。この日は31人が参加し、アドバイスを受けながら大海（だいかい）づくりに挑戦しました。できあがった大海をみんなで試食して、郷土料理の伝承と世代間の交流ができた会となりました。

中学生が「観光おすすめプラン」を発信

12月１日㈫　山北中学校

１年生が総合学習の一環として「味わってもらいたい山北の魅力」をテーマに３か年かけて「さんぽくおでかけプラン」の作成に取り組みます。この日は㈱クックパッドが運営するおでかけプランの投稿サイト「Holiday（ホリデイ）」の谷里穂さんを講師に迎え、インターネットを使った配信ツールを学ぶワークショップを行いました。小田絢斗くんは「山北の文化や伝統の詰まった観光おすすめプランを全国に発信していきたいです」と話しました。