

中々忠実すっぴん♡♡  
～桜結～

佐賀県白石町  
がってにPR



# 女子 diary



# さくらむすび ～桜結～

「さくらむすび」は、『白石町から結びたい』をモットーに白石町を盛り上げたい“しろいし女子”がイベント・ワークショップなどの活動を通じて町の魅力を発信している団体です。  
今回はポンコツを自称する4人のメンバーが白石町を勝手にPR!

## ポンコツメンバー紹介

### 委員長 みほりんちゃん



さくらむすびの「一応」委員長。口癖は「うち、知らんし」最近までつま先とかかとの区別がつかなかったかなりのポンコツ。でも、やる時はやる子! 隣町から移住



### お絵かき担当 ところ



イラストレーターとにかく簡単簡潔がモットー。面倒臭いことが大嫌い。口癖「よかろ?」「よかよか」「テキトーで」県外から移住。



### 長文担当 もんちゃん



白石町生まれの白石町育ち。六角川の袋が大好きという変わり者。何にでもベスト3を決めたがる。とにかくレポートが長い。(長すぎて委員長は読まないらしい...)



### 突撃隊員 ともっぺ



態度はでかいが最年少。ピンクのユニフォームをいつも嫌がって着ている。委員長とは犬猿の仲。口調はヤンキー(本人は丁寧なつもり)県外から移住。



## さくらむすびちゃん

しろいしをこよなく愛する女の子♡

### たんじょう日

4月6日の14時に生まれる

### しゅみ

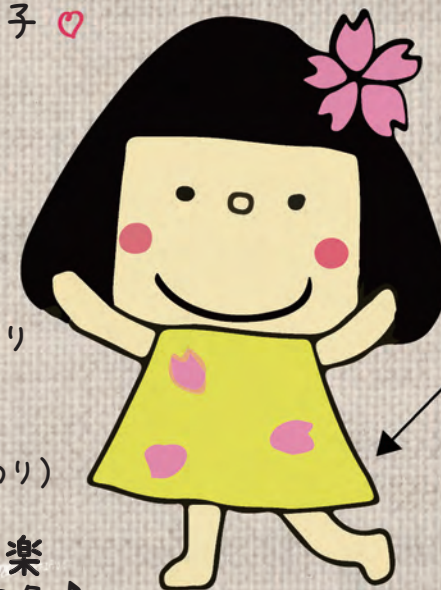
八十八か所めぐり

### 好きな食べ物

おむすび(塩とりのり)

### 好きな音楽

コメノウタ♪



身長  
ムツゴロウ5匹分

体重  
のり1000枚分

= ×100束

### 特技

もちすすり ※きけんなのでしろうとはマネしないでください

## 白石特産農水産物



しろいし  
白石町は  
ココだよ



## 冊子を作るに至った経緯

2016年に白石女子があつまり、白石を盛りあげようとさくらむすびを結成しました。今までマルシェやコンサート、農業体験等さまざまなイベントを企画してきましたが、2020年新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、すべてのイベントが中止、延期になりました。こんな時、何ができるのかと考えたところ、たどりついたのが「わたしたちらしい白石の冊子を作る!!」ということでした。

# たまねぎのこと

白石町の特産品といえど何といっても「たまねぎ」炒めたり、揚げたり、蒸したり和・洋・中どの料理にもピッタリです。

## 選び方

ずっしりと重みがある

身が硬く頭の部分がしっかりしまっている

ゆがみがなく球体に近い丸い形をしている

皮がよく乾燥していてツヤがある

## 生産量

北海道に次いで全国2位の生産量を誇る佐賀県。その7割は白石町産です。



## 極早生



極早生の「春一番」「スイートハートオニオン」はやわらかくて甘いのでサラダでどうぞ。

## 白石名物つりたまねぎ



お、白石に着いたか？



収穫時期は1月において町境かわかる

# 白石たまねぎ音頭

詞・曲 溝口勝盛

肥沃な大地に生まれ愛情たくさん注ぎ育った雨の降る日も風の日も根強たくましく

季節は過ぎて春が来て緑の絨毯 大地の恵み汗と努力が目染みる甘く優しい味

食べてみんしゃい 白石たまねぎレンコン 野菜もあるけれど血液サラサラ カみなざり笑顔が溢れ出る

ねえ 来てみんしゃい 白石よかとこレンコン 野菜もありますよ山海平野と温かい町笑顔が笑る町

コレステロール気になる人食欲不振に血行不良焼いてよし煮てよし生でよし玉ねぎ食べてみて

お腹の調子気になる人疲れが取れない寝付きが悪い主役裏方脇役中寄り添う和洋中カレーにスープにサラダグラタンにハンバーグそして生姜焼き料理に健康 元気の源笑顔の味方です

食べてみんしゃい白石たまねぎレンコン 野菜もあるけれど血液サラサラ カみなざり笑顔が溢れ出る

ねえ 来てみんしゃい白石よかとこレンコン 野菜もありますよ山海平野と温かい町笑顔が笑る町

サウンドクラウドで聴けますよ



SOUNDCLOUD

# レシピ

## 肉巻きたまねぎ

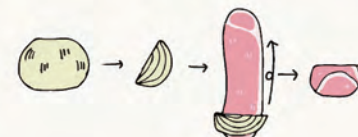


材料 <4人分>

- たまねぎ 1こ〜2こ
- 豚うす切り肉 8枚
- しょうゆ 大さじ2
- 酒 大さじ2
- さとう 大さじ2
- みりん 大さじ2
- 油 大さじ1
- 塩こしょう 適量



- たまねぎをくし形に切る
- 肉をひろげ軽く塩こしょうをふり、たまねぎをはしにおいてくるくる巻く
- 油をしいたフライパンで②の巻きおわりを下にして焼く
- 表面の色が変わったらふたをして蒸し焼きにする
- たまねぎに火が通ったら混ぜあわせておいた④を入れ照りが出るまで煮つめる



## たまねぎの炊き込みごはん



材料 <4人分>

- 米 2合
- たまねぎ 1こ
- ベーコン 4枚
- コーン 好きな量
- 家にある緑の野菜 (ブロッコリー、アスパラ、にんにくの芽など)
- コンソメ 1こ
- バター 1こ
- にんにく 1かけ
- ブラックペッパー 適量



- 米を洗う
- 玉ねぎはくし形に切り込みを入れるベーコンは7cm幅に切る
- 釜にブラックペッパー以外の材料をすべて入れ炊く
- 軽くかき混ぜ、器に盛り、好みでブラックペッパーをかける



## たまねぎをつかった商品

### ドレッシング



570円 500円 780円 450円

### スープ

8袋入 540円



3袋入 180円

### クッキー



500円

### スパイス



400円

### カレー



540円

道の駅しろいしなど白石町内でお買い求めいただけます

# 花まつり

5月8日 ☀

今日はお寺で花まつり。  
私は甘茶より  
花まつりサイダーが  
好きだな。

おしゃかさま  
ハピバ!!



花御堂



正徳寺さんで  
2012年から  
販売されています!



## はなまつりサイダー

お寺の花まつりで、子どもが喜んでくれるものはないかと考えて作りました。残念ながら甘茶は入っておりませんが・・・ラベルのデザインは、日本画家の大串亮平氏に依頼。友耕飲料さんの美味しいサイダーに誕生仏のラベルをはった「はなまつりサイダー」です。お寺で、ご家庭で、花まつりが盛り上がるきっかけになれば幸いです。120円で販売しております。

■ 正徳寺  
☎ 0952-84-2726

## 花まつりとは

お釈迦様の誕生を祝う仏行事、  
花御堂中央に誕生仏を安置し、  
柄杓で甘茶をかけてお祝いします。  
旧暦4月8日ごろ町内の各お寺で  
開催されます。一般の参加も可能か  
は各お寺にお尋ねください。



# たけのこ取り

6月△日 ☀

須古城でやってたイベントに参加して、  
たけのこをたくさん取ってきたよ。  
竹の生命力がすごくて、なんか困って  
らしいけど、食べて協力できるなら、  
何度でも参加したいよね。  
さて、なんのお料理に  
しようかなー。



## 竹のこと

須古城では大切な  
遺跡のまわりに竹が  
生えすぎて困っています。  
地元の人や白石町が力を  
合わせ、平成28年から伐採や  
たけのこ退治をしています。  
大切な遺跡を傷つける  
場合があるので、  
たけのこは勝手に  
採らないでね。



チョット  
ひといき  
**白石弁**  
mini講座



きやーなえたー  
動 疲れた



あばかん  
動 はいらない



おろいか  
形 ぼろい

## 須古城とは

白石は戦国時代の終わり頃、  
北部九州の首都だったんだよ。  
その時の支配者だった龍造寺  
隆信が住んでいたのが須古城。  
今も当時の石垣などが、  
たくさんのおこってるよ。



堤王宏さん



須古歴史観光振興会 会員  
白石町教育委員

# いちごのこと

5月◇日 ☀

近所のおおちゃんから  
「いちご狩りにおいで」と言われたから  
行ってきたよ。  
いちごは先の方が甘いから  
へたの方から食べたほうがいいって  
教えてもらいました。



## さがほのか

果皮と果肉が硬めで  
日持ちがよい。  
形はややスリムな  
円すい形。  
酸味は少なめです。



## 選び方



いちご寿司



だるま寿司 → P.28



# 白石マルシェ わたしらしく

6月〇日 ☀

福富ゆうあい館で毎年開催されている  
白石マルシェ「わたしらしく」に行って  
きたよ。  
映画も見れて、おいしいものも食べれて、  
かわいいものもいっぱい売ってあったよー。  
つついたくさん買いすぎちゃった。  
来年もいっくぞー!!



## 募金くじ



イベント中、地元の中学生ボランティアと一緒に  
1回100円の募金くじを行っています。くじの商品は  
出店者さまたちから提供していただいたものです。  
集まったお金は全て熊本などの被災地へ  
募金させていただきます。



# チョット ひといき 白石弁 mini講座



みたんなかー形  
みっともない



ずっー動  
出る



すっー動  
する



## わたしらしく とは

さくらむすび主催で 毎年6月の  
第3日曜日に開催されるイベント

### 映画上映も行っています

- H28 うまれる
- H29 ずっと、いつよ。
- H30 みんなの学校

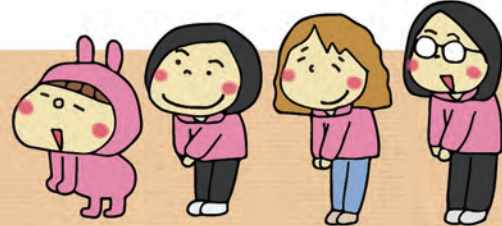


### マルシェ

飲食・物販・体験 66ブース



「わたしらしく」は協賛者さまや、  
出店者さま、ボランティアの皆さまなど、  
たくさんの人たちに支えられて開催  
しています。  
これからもご協力よろしくお願ひします。



毎年たくさんの方が遊びに来てください

# イカゴすくい

8月×日 ☆

イカゴすくいに有明海に行ったよ。  
今日は坊主... 一丁



## イカゴすくいに必要なもの

いっしょに行く仲間  
夜の海辺は危険なので一人で行かないこと

気長に待つ心  
おだやかな  
気持ち

あみ  
長く伸びて  
目が細かいヤツ

ライフジャケット

LEDライト  
なるべく  
明るいヤツ

バケツ  
すくったイカゴ  
を入れる用



## イカゴすくい

有明海の夏の風物詩で梅雨明けから10月くらいまで行われています。満ち潮に乗って上がってきたイカゴを光で呼び寄せてすくう漁です。

# 須古寿し

9月〇日 ☔

須古地区の郷土料理  
須古寿しをつくったよ。  
うす焼き卵がちょっとやぶれ  
ちやっただけど、切っちゃえいば  
わかんないもんね。  
いつ見てもきれいなおすし  
だなあ。



ひとつひとつのおすしは田んぼを、区切られた仕切りはあぜ道を、黄色く丸く盛りつけた錦糸卵は田に映る月を表しています。具材は須古の豊かな農海産物が表現されているといわれています。

## 須古寿しとは

祭りやお祝いのときに食べられる須古地区に500年以上も続く郷土料理で、かつて須古を治めていた領主に領民が感謝の気持ちを込めて作った寿しを献上したのが始まりと言われています。「もろぶた」と呼ばれる長方形の木箱にすし飯を敷き詰め、へらを使って切り分ける箱ずしです。

有明海の魚介類や山の幸などの具材を彩り豊かに盛りつけます。



有明海の珍魚  
むっごうもの、てますよ

## 購入できる お店

弁当 (2切入)  
白石町内では 450円

- \* 道の駅しろいし
- \* 産物直売所 山海里
- \* Aコープ 白石店
- \* スーパーモリナガ白石店

でお買い求めいただけます

もろぶた (21切入)  
3,500円



もろぶたでのご注文は

- \* かどやさん ☎ 0952-84-2220
- \* 副島鮮魚店さん ☎ 0952-84-3288

へお問い合わせください

# 白石新四国八十八か所巡り

9月〇日☀

白石新四国八十八か所巡りに  
行ったよ。

△番札所がなかなか  
見つからなくてどう  
しようかと思ったよ。  
見つかってよかった。



古地図



この地図どまわるのが...



ご家のフロでお着替え、道の水道で水洗い...



冒険の全記録は  
Instagramで  
公開中!!  
ぜひご覧ください

ID: sakuramusubi88



Instagram

## 白石新四国八十八か所

なんと、白石にも八十八か所霊場が!!  
明治の時代、大戸村の喜多和十さんが  
四国から霊砂を持ち帰り、各霊場に  
御本尊さまを安置しました。  
毎年春と秋のお彼岸には多数の方が  
数日間にわたって巡礼されています。

うらう年に逆らまると  
ご利益3倍!!



## まちの その1 おやつめぐり



人気  
No.1

### 山ちゃん「回転焼き」

みんな大好き! あったかくて懐かしい味  
黒あん・白あん・カスタードの三種類  
店主いわく、黒あんが人気らしい...  
もちろん「お好み焼き」「たこ焼き」も大人気

☎ 0952-84-2638



わたしは白あんが  
好みかな〜



人気  
No.1

### おかしの中央堂 「そばまんじゅう」

てぼう豆のあんこのお菓子  
そばまんじゅうだけど蕎麦は  
入っていませんので、アレル  
ギーの方はご心配なく(笑)  
皮が無く、さらりとした舌ざ  
わりが特徴

☎ 0952-84-2141



あなたの  
そばに  
って  
意味なのかな?

店主  
おすすめ



まんぺ入り  
チーズケーキ

店主  
おすすめ

### 北明堂「ロールケーキ」

こだわりのバタークリームのロール  
ケーキ、バタークリームだけど軽い  
甘さ!スポンジ生地もふわふわ!  
80年間変わらない味の丸ぼうろも  
おススメです

☎ 0952-84-2704



人気  
No.1



丸ぼうろ

バタークリーム  
なのに  
重くないです



# れんこんのこと

9月△日 ☀

友だちのれんこん農家さんのところにれんこん掘りに行ってきたよ。  
ドロの中に足がズブズブ  
入って抜けなくなっちゃった。  
明日はこのれんこんで  
なにをつくろうかなー。



## れんこんをつかった商品

白石産のれんこんを使ったさまざまな加工品が販売されています。



パウダー  
1030円

お茶  
480円



ハンバーグ  
各350円

チップス



350円



280円



あめ  
350円

ピクルス



800円



ソーセージ  
各560円

むしどら  
400円



かりんとう



各250円

県内れんこんの  
95%が白石産  
だってー!!



## れんこん

白石平野の粘土質の土壌で育つれんこんはもっちりとしていて、その品質は全国一と折り紙つきです。夏れんこんはシャキシャキ感がありサラダにピッタリ。冬れんこんはホクホクでお煮しめや天ぷら、おでんにもピッタリです。



## れんこんののり巻き



材料 <16コ分>

れんこん 200g  
のり 全形2枚  
とき卵 1/2個  
小麦粉 大さじ3  
塩 小さじ1/2  
かつおぶし 5g  
油 適量  
塩 適量



- ① れんこんをすりおろす
- ② ①に④を加え、混ぜあわせる
- ③ のりを8等分に切る
- ④ のりのはしに②をのせ、くるくる巻く
- ⑤ フライパンに油を1cmくらい入れ、④の巻き終わりを下にして揚げ焼きにする

## れんこんのポタージュ



材料 <2人分>

豆乳 150ml  
れんこん 120g  
ベーコン 25g  
オリーブ油 大さじ1/2  
コンソメ 1/2個  
塩・こしょう 少々

- ① れんこん100g → すりおろす  
れんこん 20g → 5mm角に切る  
ベーコン → 1cm幅に切る
- ② 鍋にオリーブ油を熱し、ベーコンを入れ、炒める
- ③ 5mm角に切ったれんこんを加え、少しすきとおるまで炒める
- ④ 水とコンソメを加え3~4分煮る
- ⑤ すりおろしたれんこんと豆乳を加えて混ぜ、一煮立ちしたら塩・こしょうで味つけをする。とろりとしてきたら、できあがり

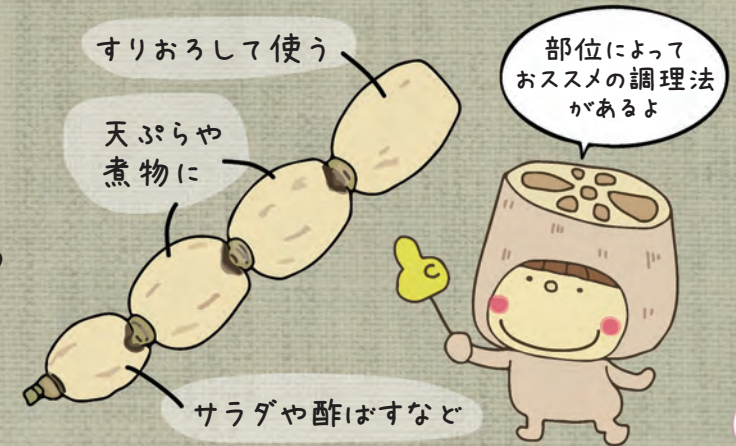


すりおろしたれんこんと豆乳を加えて混ぜ、一煮立ちしたら塩・こしょうで味つけをする。とろりとしてきたら、できあがり



## 選び方

- ❁ ふっくらして太いもの
- ❁ ずっしり重みがあるもの
- ❁ 表面にツヤがあり傷がないもの
- ❁ 不自然に白いものはさける
- ❁ 切り口が白くみずみずしく穴の中も白いもの





# お米のこと

10月〇日 ☁

さくらむすび主催「米KOOフェス」に  
 行ってきたよ。好きなお惣菜を買って、  
 とにかく米を食べるイベント!!  
 さすが米どころ白石だねー。  
 おいすぎてつい3杯も  
 食べてしまったよ。 ゲフ



お米関係のイベントで  
 さくらむすびがおせわに  
 なっている山口さんちの  
 お米です



## 山口さんちの贈り物



栽培品種 - さがびより・夢しずく  
 ひのひかり

有明海のミネラル分  
 豊富な白石町の土  
 と有機肥料を使って、  
 減農薬、減化学肥料  
 での特別栽培米を  
 作っています。

## ごはんのおとも紹介

### 野菜の粕漬け



240円



300円

### 海苔の佃煮



450円



## 白石米の歌♪

詞・曲 溝口勝盛

金色の風 稲穂揺らして  
 大地の恵みがまた実って  
 沢山の太陽の光に育まれ色付く  
 ずっと昔から受け継がれゆく  
 思いが詰まった米心  
 いつまでも絶えずに続いていく  
 地球が果てゆくまで

沢山の愛情注ぎ  
 今年も美味い米が出来ました  
 皆さん食べて行って  
 じいちゃんばあちゃん  
 父ちゃん母ちゃんお子さん  
 みんなの元気の元  
 米所 白石の宝物

タナコシ、ゆめしずく、ひのひかり  
 さがびより、ひよもち  
 セタこしひかり、ゆめしずく、  
 ひのひかり  
 さがびより、そいとひよもち

あなたの側でいつも  
 食と元気支えてます  
 豊かな恵みの中  
 愛情に包まれて出来た  
 米所白石のお米



SOUNDCLOUD

サウンドクラウドで  
 聴けますよ



## まちの その2 おやつめぐり



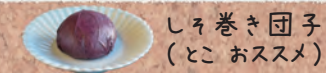
人気 No.1

### 五反田茶屋 「肉まん」

冬の差し入れの定番!  
 もちもちふっくら皮と  
 白石町産のたまねぎを  
 たっぶり使ったジューシーな  
 具がベストマッチ! ☎ 0952-84-6504



店主 おすすめ  
 みたらし団子



しろ巻き団子  
 (とこおススメ)

酢じょうゆが  
 ついて2度  
 おいしい!!



店主 おすすめ

人気 No.1

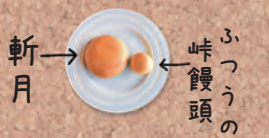
### 石滝製菓店 「峠饅頭」

クリクリとしたフォルムがとっても  
 かわいい!あま〜い皮としっとり白  
 餡に根強いファンが多いらしい  
 ジャンボサイズの「斬月」は食感  
 が変わってこれもまたおいしい

☎ 0954-65-3550



黒糖どら焼き  
 (みずりんちゅおススメ)



斬月 → 峠饅頭の  
 ふっつうの



斬月  
 は  
 お祝い用  
 らしいよ〜

### シロイロパン

#### 「明太バゲット」&「角食パン」

できるだけ地産地消のパン作りにこだわって  
 いるそうです。季節の商品が一番人気だけど、  
 年間を通して人気なのが 明太バゲットと  
 角食パン。かめばかむほど甘くなる全粒粉シリーズも  
 おすすめ!

☎ 0954-69-1257

人気 No.1



お店でしか  
 紹介できない  
 おすすめも  
 あるらしいよ



11月△日 ☀

しろフェスに行ったよ。

陽興寺の竹を使って炊く竹ごはんと、

白い材料のみで作る豚汁。

そして竹筒を使ったようかん!!

楽しくて、おいしくて最高!!

この日のドレスコードは白!!

私はもちろん、白いパンツで行ったよ。

誰にも見せられないけどね。

# しろフェス

何かとやっかいものあつかいされる竹(p.07)。切っても切っても生えてくる竹をなんとか楽しく活用できないものかと考え、企画したイベントです。

## スタート



自己紹介

白アピール  
ごはんのおとも紹介



おまいり



竹切り

竹林でつまづいてころぶ  
1マスもどる



117段の  
陽興寺の  
階段で  
息切れ  
1回休み



罐の池へ  
水くみ



米を炊く

竹に切り  
込みを入れ  
すぎて水が  
もれる  
1マスもどる



火おこし

なかなか火がおきない  
1回休み



大根、とうふ、  
里いも、れんこん  
白ねぎ、玉ねぎ...

玉ねぎを切って  
涙が止まらない

2マスすすむ

豚汁の  
材料を切る



食器づくり

参加者に、まさかの技術の先生が!  
作業がサクサク進む  
もう一回さいころをふる



鍋が  
こげる  
2マスもどる

豚汁を作る



ようかん  
を作る

竹筒に入れる前にようかんが  
固まりだす 1マスすすむ



食べる

おいしすぎて米が足りない  
急いでこめを炊く 3マスもどる

## 協力



よなよなあん工房さんの  
白あん



山口さんの  
さがびより

→P.16



長友さんの  
れんこん



陽興寺

→P.20

## ゴール



# ようこうじ 陽興寺 寺体験

11月〇日 ❀

陽興寺に寺体験に行ってきたよ。  
早起きは苦手だー。  
坐禅は初めてだったけど、坐ふに座ってたからへっちゃら!!  
テレビで見るみたいにおしょうさんからパシンってたたかれることもないよ。  
よかったー!  
つぎは写経がしてみたいな!



坐禅

除夜の鐘



夏には子ども寺子屋や大人の寺子屋が開催されます



寺子屋 激流そうめん流し

寺、クラインダー!!



手が届かないんだけど...



ヨガレッスンは

## テンプルモーニング @陽興寺

(日曜 朝6:00~8:00)

清々しい朝をお寺という`聖なる非日常空間、で満喫してみませんか。  
境内の梵鐘を皆さんと一緒に撞いて、本堂内で坐禅と朝のお勤め。  
境内の掃除のあとは、なごやかな茶話会でほっと一息。子どもから大人まで、どなたでも参加OKのオープンイベントです。  
イスに座る「イス坐禅」も可能なので、脚が組めなくても大丈夫です。

参加費：お気持ち（ドネーション）でお賽銭箱へお願い致します。

※ 初めて参加する方は、事前にご連絡いただけますと助かります。

陽興寺 ☎ 0952-84-3510

または各種SNSよりお問い合わせください。



ここから見える白石平野は最高!!



# 海苔のこと

12月〇日 ❀

いとこの兄ちゃんがのり船に乗せてくれたよ。  
冬の海はひやかー!  
でもこうやっておいしいのりはできているんだね〜。  
有明海の家は最高!!



有明海の家は最高の差を利用して日本一のおいしい海苔が育ちます



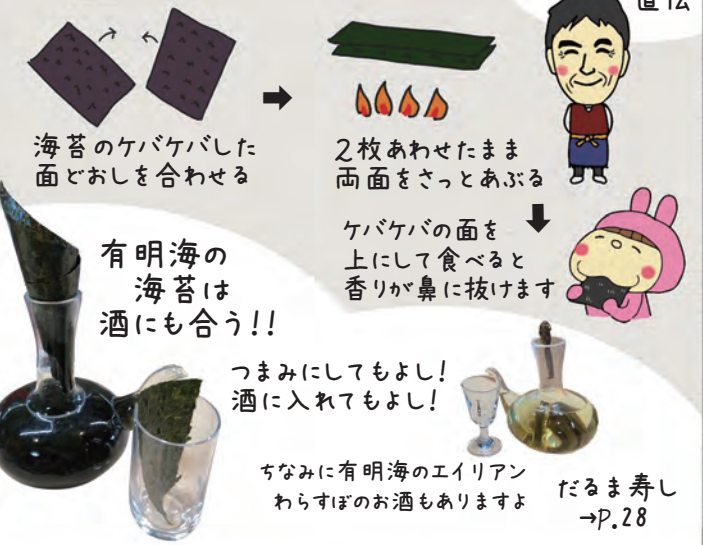
海苔の商品 海苔クッキー 450円



焼のり & 塩のり



## 海苔のあぶり方



## レシピ 海苔のみそ汁



材料  
好きなみそ汁 適量  
焼き海苔 適量

① 温めたみそ汁に焼き海苔をちぎって入れる



豆乳や牛乳を加えるとクリーミーなミソスープになるよ

お寺ではさまざまなイベントが開催されています。詳しくは陽興寺のFacebook等で確認ください。

# パークゴルフ

11月△日 ☀

パークゴルフに行ったよ。  
 今回で3回目。  
 だんだん上達している気がするよ。  
 後から来たおじちゃんたちが  
 上手すぎてかなり待たせちゃった。  
 なんでおじちゃんたち  
 あんなに上手なのー!?

## パークゴルフとは



専用のクラブとボールでプレーするゴルフ風のスポーツです。コースはゴルフよりも短く、1時間半ほどで18ホールが回れます。白石町では新明の白石パークゴルフ場でプレーできます。

- 平日の朝一でプレーするのがおススメ (人が少ないから)
- 夏は帽子と飲み物を忘れずに
- 疲れたら休みましょう



# もちつき

12月○日 ☀

白と杵を借りて、  
 みんなでもちつきをしたよ。  
 杵にもちがくっついて  
 白の外にとびだしちゃう  
 ハプニングもあったけど  
 なんとかもちになってよかったー。  
 たくさん食べすぎてもう  
 動けないー。



もちつき...  
 たくさん食べて...  
 動けない...  
 ...



自販機でチケットを購入し、道具を借ります

記録用紙やマーカーもこの時もらっておきます

1番!!

抽選棒を引いて順番を決めます

空振りや打数に入らぬ...

練習します

全ホールをまわりおわったら計算します



2番ホールからは前のホールで打数の少ない人から打ちます



Aコース 1~9番  
 Bコース 1~9番を順にまわります



表彰式をします



## 白石パークゴルフ場

利用時間

4~9月 8:00~18:00  
 10~3月 8:00~17:00

休業日 12月29日~1月3日

白石町役場 生涯学習課 ☎ 0952-84-7129

## 1位 いちご大福(餅)



さくらむすびがセレクト  
 もちの食べ方 ベスト3

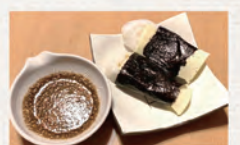
2位

のり+  
 柚子胡椒入りごまじょうゆ



3位

のり+  
 柚子胡椒入り  
 ごまじょうゆ+チーズ



## お酒

さくらむすびメンバーは  
 かなりいけるくちです!  
 白石には、おいしい  
 おつまみもありますよ!



1,375円

白石のお米で  
 作られた  
 しろいしみのりちゃん  
 ラベルの  
 お酒もありますよ

瀬上酒店さんで  
 購入しました

## お酒のおとも

ガニ漬け



550円

クリームチーズの  
 粕漬



400円

ドライトマト



450円



# 季節のフオトスポット

1月1日 ☀️

あけましておめでとう!!  
 今日みんなで初日の出を見に行ったよ。  
 くもり空だったから見えるかどうかドキドキ  
 したけど、ちょうど日の出のタイミングで  
 晴れてきた! 今年もいいことありそう!!



有明海

1月



桜の里



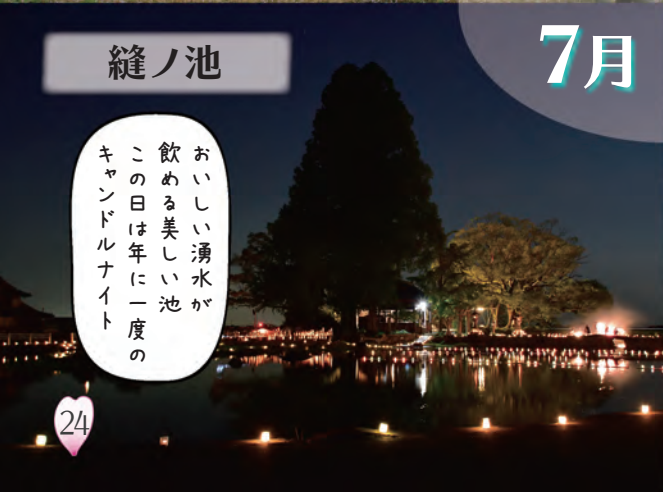
歌垣公園

つっじの名所!  
 四月中旬に  
 歌垣春まつりが  
 開催されます

有明海に注ぐ  
 塩田川の雄大な景色  
 春には満開の桜が  
 楽しめます

3月

4月



縫ノ池

おいしい湧水が  
 飲める美しい池  
 この日は年に一度の  
 キャンドルナイト

7月



稲佐神社

秋の例祭稲佐くんち  
 参道を馬が駆け抜ける  
 流鏝馬神事は迫力満点

# 六角川のこと

## 六角川の魅力 文:もんちゃん



六角川の袋が  
 好きだー!!

有明海の干満の差6mが六角川でも見える!!  
 満潮の時は堤防脇の葦スレスレの高さまで水が並々と  
 雄大。干潮の時は川底の泥にちょろちょろと流れる水が  
 あるはかり。満潮の並々とした水面を見ると満足♡  
 水面同様私の心も満たされる♡

川の蛇行による袋がなんと面白い形  
 白石町内で見れるのは小さい袋の北古賀袋と  
 大きい袋の西郷袋。  
 昔の六角川はもっと蛇行しており  
 たくさんの袋が存在していたが今あるのは2つの袋のみ  
 昔の袋あとは八町の田んぼの並びでその存在を見る事  
 ができテンションがあがる♡

さらにその袋は飛行機に乗った時や航空写真、  
 地図でも直ぐに見つける事ができ、確認できると  
 テンションが上がる♡



六角川堤防道路の西郷袋を歩くと、  
 白石町・大町町・白石町・大町町・江北町・  
 白石町・江北町・白石町とミルフィーユ状に  
 なっており町境を行ったり来たりできて  
 テンションあがる♡

春の六角川堤防道路(車は通行不可)の  
 菜の花が綺麗。お散歩や写真撮影にもって  
 こい!

六角川堤防道路上に河口からの距離が  
 「R16」などと道路いっぱい書かれており1kmごとに  
 テンションあがる♡ジョギングにもってこい。  
 また、文字は途中「ろっかく川」などもある。

※ 以下割愛…



上空から見た袋



ジョギングに最適



表示でテンションUP



菜の花が綺麗



航空写真

昔の袋あと

# 移住のこと

1月△日 ☀

おとなりに引っ越してきた桑野さんのところで  
 コールラビの収穫体験をさせてもらったよ。  
 桑野さんみたいに白石に引っ越してきて  
 農業を始める人ってけっこういるみたい!  
 おいしいサニーレタスやグリーンリーフをつくってる  
 吉原さんも栃木県から来たそうだよ。  
 お話を聞いてみよう!! (とこ&ともっぺ)



煮てよし、焼いてよし  
 サラダや酢のものどんな料理にも

桑野さん



吉原紀子さん

白石の第一印象を教えてください

夜が暗い! 道が見えない、街灯もない  
 暗いというのが第一印象です

わかる!! 本当、暗いですよねー(笑)

田舎って聞いてたんですけどスーパーや  
 ドラッグストア、病院も充実してて、  
 思ったより田舎じゃないじゃんって思いました

白石の好きなところを教えてください

山から望む平野一面の鏡のような水田、  
 雨上がりの虹、野鳥の声など、たくさんの  
 自然の美しさに囲まれているところです

農業を始めたきっかけを教えてください

義実家の農作業を手伝う中で  
 トラクターの免許を取りに行ったことが  
 きっかけです

トラクターに乗って土を耕したり  
 畝作りをしたりする中で  
 農業の奥深さとおもしろさを知りました

お手伝いではなく、自分でやりたい  
 と思いました

今後の目標とかありますか?

きれいでおいしい野菜を作りたいです  
 ハウスもやってみたいし  
 いつかは自分が生まれ育った栃木県に  
 自分が作った野菜を出荷できるように  
 なれおと思っています

すてきな目標ですね がんばってください  
 今日はありがとうございました

わたしも県外から嫁いできたときは  
 夜の暗さにびっくりしたなー  
 でも、暗いからこそ星の美しさや月の  
 明るさを知ることができたんだよねー



広い畑で作業しながら鳥の鳴き声を聞くと  
 幸せな気持ちになるという吉原さん  
 大切に育てられているお野菜は  
 道の駅しろいしで購入できますよ〜

# おせわにほってる 飲食店

## 中央軒

☎ 0952-87-2612

焼肉が食べられるラーメン屋  
 中央軒さん  
 昼はラーメン、夜は焼肉  
 焼肉の日にラーメンもいいなー

おすすめのお肉はヒレ  
 いつもあるわけではないそう  
 なので、確認して行かれてください  
 常連客で賑わうラーメン屋、  
 気軽に行ける焼肉屋です。

ギョーザも最高!!

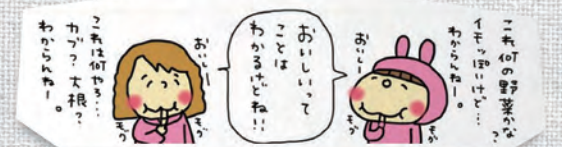


## 農家の厨 野々香

☎ 0952-87-2492

野々香の皆さんが育てた野菜と  
 地元の野菜をふんだんに使った  
 お料理がいただけます。

こんなにたくさんの種類の野菜が  
 楽しめるお店ってめずらしいよねー!  
 匠の技で素材の味と香りが生きてます。  
 女将おすすめは茶碗蒸し  
 すっごく滑らかでおいしいです!



## だるま寿し

☎ 0952-87-2147

地元の野菜や素材の味をシンプルにダイレクトにお届けすることにこだわってお料理されているお寿司屋さんです。

珍しい食材が仕入れられるときもあるみたいなので、ぜひ大将に「今日なんかある?」って聞いてみてね。



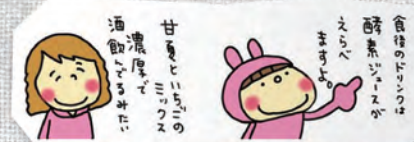
## 四季のごはん 紘

☎ 0954-65-3831

田んぼの中の一軒家でゆったりお料理が楽しめるお店です。

こだわりは何といっても食材! 自家産の自然栽培の天日干し米と大豆。佐賀県産の無農薬無化学肥料のお野菜と、白石産のお野菜。調味料は古式醸造の醤油や油を使用されています。

優しくおいしい味に癒されます。



## くさば食堂

☎ 0952-87-2348



昼は定食、夜は居酒屋、いつ行ってもおいしいものが食べられます。

お店のこだわりは、「ちゃんとしたものをちゃんと出す!!」店主のおすすめは、他には負けないカリカリ、プリプリの豚足です。

京都で修行してきた息子さんのだし巻き卵、サイコーでした



## あ と が き

ポンコツ女子diaryを読んでいただきありがとうございました。

この冊子作成に取りかかったのは残暑厳しい9月でした。

今までわたしたちが楽しみながらやってきた活動や、わたしたちが感じたしろ

いしの楽しいあんなことやこんなこと。

たくさんありすぎて、まとめるのが大変

あっという間に時間が過ぎて2月上旬

ようやく形になってポンコツー同ほっとしているところです 笑

そして、この取材・編集をやっていく

うちに、まだまだしろいしでやってみたいこと、行ってみたいところたくさんできちやいました。

ということで、これからはわたしたちらしくいろんなことを発信していきたいと思っています。

わたしたちの活動をサポートしてくださる町の皆さま、これからもよろしくお願ひします。

今回、取材にご協力いただいた皆さま、本当にありがとうございました。



さくらむすびの基地  
 14 自家焙煎珈琲goenは  
 もんちゃんのお店です  
 ☎ 090-2503-3332


- |               |                |
|---------------|----------------|
| 8 四季のごはん紘     | 18 スーパーモリナガ白石店 |
| 9 桜の里         | 19 正徳寺         |
| 10 産物直売所山海里   | 20 北明堂         |
| 11 石濱製菓店      | 21 白石パークゴルフ場   |
| 12 洲上酒店       | 22 中央軒         |
| 13 シロイロパン     | 23 だるま寿し       |
| 14 自家焙煎珈琲goen | 24 くさは食堂       |
| 15 山ちゃん       | 25 道の駅しろいし     |
| 16 おかしの中央堂    | 26 農家の厨野々香     |
| 17 Aコープ白石店    |                |

今回紹介した **お店 & 施設マップ**

※ 白石町にはこのほかにもおいしいお店や、楽しいスポットがまだまだありますよ





中々ら虫すび  
~桜結~ 



Instagram



Facebook

この冊子はさが未来アシスト事業費補助金を活用して作成しています

発行・編集：さくらすび

デザイン：水田守則

イラスト：とことこ

2021.3.27 第2刷発行