

## まちみらい チャレンジ

令和2年度まちみらい創造活動推進事業  
福井県南越前町

学生が南越前町を舞台に活動を展開する「まちみらいチャレンジ」。  
地域のさまざまな資源を生かしながら、参加者自身が地域での活動を楽しみ、感じたり考えたりしたことを発信・共有しています。

## 参加学生の活動レポート

福井大学国際地域学部 1 年 今村 美吹（南越前町出身）

1 月 20 日に、南条中学校 1 学年「ふるさと交流学習」の講師としてお話をさせていただきました。町内のカフェや町民の自主スポーツサークルを紹介したり、遊びながら楽しく町を知ってもらうために自作したオリジナルの「南越前町トランプ」を、実際に生徒の皆さんに使っていただいたりしました。「楽しかった！」と声をかけてくれた生徒や、紹介した自主スポーツサークルに来てくれた生徒がいて、とても嬉しい気持ちになりました。

私ができることは町の魅力を発信していくことだけにすぎません。こんな場所がある、こんな活動があるというただの情報です。でも、皆さんが実際にいろいろな所に訪れることで、楽しい思い出をつくるとともに南越前町を皆さん自身の大好きな町にしていってほしいです。



■ 問合せ 観光まちづくり課 ☎ 0778-47-8013 ✉ kanmachi@town.minamiechizen.lg.jp

## 南越前町地域おこし協力隊活動 NEWS

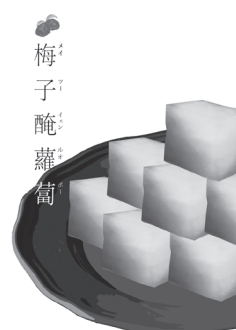
愛する地域に新しいエネルギーを注ぎたい！！

### 台湾出身の紀隊員が紹介する、台湾の家庭料理「梅子醃蘿蔔（メイツーイェンルオポー）」

今回は、梅干しと大根で作る台湾の漬物「梅子醃蘿蔔」を紹介します。

台湾料理は油を使った料理（揚げ物や炒め物）が多く、家庭では油っこい料理とよく合う「梅子醃蘿蔔」をよく作って食べています。蒸し暑い台湾では暑くなると食欲も落ちるので、食欲を増進させるためにもよく作られます。歯ごたえカリカリ、爽やかな味で、おつまみにもぴったりです。

台湾の梅干しは甘いので、日本の梅干しのすっぱさに驚きましたが、河野の梅で作る梅干しも好きです。すっぱいものが苦手な方でも食べやすい味に仕上がるレシピですので、ぜひチャレンジしてみてください！



### レシピ 台湾の家庭料理「梅子醃蘿蔔（メイツーイェンルオポー）」

#### 【材料】（4人前）

- ・大根 1本（約1,200g）
- ・梅干し 4個

#### 【調味料】

- ・塩 適量
- ・砂糖 大さじ5
- ・リンゴ酢 150cc

#### 【作り方】

1. 大根を2.5cm角くらいの一口大に切る。（皮はついたままの方がおいしい）
2. 大根に塩を振り、軽く混ぜ合わせて30分ぐらい置く。その後、水で塩を洗い流す。
3. 梅干しの種を取り、みじん切りにする。
4. 大根と砂糖、リンゴ酢、梅干しを軽く混ぜる。
5. ふた付きの大きめの容器に移して、冷蔵庫で約5日間寝かせたらできあがり。

■ 問合せ 観光まちづくり課 紀 ☎ 0778-47-8013