

よりすぎタイムスは道の駅「よって西土佐」によりすぎた情報をお伝えする西土佐によりすぎたタイムスです。

1年間の感謝をこめて  
西土佐のみなさんへ

シクラメン  
プレゼント

先着  
100名

7:30~

※水々しい市場でお買い上げ  
いただいたお客様が対象です。

ありがとう



数量  
限定

販売  
枠つき

数に限りがありますので予約をおすすめいたします。  
ご予約は水々しい市場レジにて12/23まで。



数量  
限定

枠つき  
もち入り

100%使用!  
西土佐のもち米

13:00頃から

おいしい  
ぜんざい  
ふるまい

11:00頃から

1日限りの  
冬の感謝祭

12月30日

出店案内

[手づくり工房はらっぱ]さん  
ベーグル

[西土佐ぼっぼ栗]さん  
焼き栗

[まんま・みや]さん  
四万十鶏deフリット  
スペアリブの赤ワイン煮・スープ他

12/31 ▶ 1/5 [年末年始の出店] まんま・みやさん

2025 新成人お祝い花火  
打ち上げ花火

1/3 18:30~

場所:道の駅よって西土佐 川側  
主催:保護者/青年団

Xmas Cake  
クリスマス・ケーキ

12/8 まで 予約期間

要予約

クリスマスケーキのご予約は12/8まで  
ストローベイルSANKANYAにて

サンタクロースがやってくる

よい子にクッキープレゼントあり  
数量限定

12/22 12/23 12/25

道の駅にサンタクロースがやってくる!  
よい子にはクッキーのプレゼント!

BBQ 150本限定  
CHRISTMAS CHICKEN

12/25 四万十鶏クリスマスチキン

リバーサイドBBQにて販売します。  
ご予約は水々しい市場レジにて

12月~2月末まで火曜定休です  
※鮎市場は12月~3月末まで火曜定休

12/31 9:00~15:00  
※水々しい市場のみ営業

1/1 10:00~15:00  
※水々しい市場のみ営業

1/2 10:00~16:00  
※水々しい市場のみ営業

1/3 通常営業  
※鮎市場 休業

1/4 全館通常営業

77

よって西土佐

道の駅

SHIMANTO RIVER

2024年12月号

「いや気持ち悪い」とまで言われる。小さい頃、あんなしのお雑煮のおもちを口に入れるとあの無味なつるんとしたおもちがのどにへばりつき「ウツ!!」となった。今は違うよ。今はあん無しも好き。お正月、家族に聞く。おもちは何? あんこ? あん無し? 大半があん無し。一部、食べてみようか派。煮えすぎておもちが破裂してあんこが出てしまわないうちにあんもちをひきあげる。どうだ。これなら問題ないろ!

来年は旧年。良い年を迎えられるようにあとひと月がんばる。

そして、お正月が来たらやさしい味のおんもちの雑煮を食べてやさしい人になる。

お雑煮

ゆみさん

西土佐の地食 43

中協裕美

地食料理研究家

千頭さんの米粉、シュー坊、ごめこっきーを見かけたら手に取ってみてくださーいね。

知り合いの人が「私、シュー坊好きながよ。道の駅に来た時に買うがよ」と言っているのを聞きました。千頭さん曰く「食べだしたら止まらない。おみつきになる味がよだね」とおっしゃっていました。最近では「ごめこっきー」も出荷していただいています。

千頭さんの梨園の面積は15アールあり、今年もカメムシ被害のため、道の駅に出荷していただくことが出来ませんでした。動物に食べられなかったら来年は道の駅に出せるかもとおっしゃっていました。ハクビシンやアナグマ対策として、来年は電気柵の設置を実施するそうです。カメムシや動物被害がないことを願うばかりです。

今回は、米粉や米粉を使った焼き菓子の出荷をしていただき、千頭さんにお話しを聞いてみました。梨の時期になると梨の出荷もいただいています。

自家製ヒノヒカリを米粉にして、シュークリームの皮をそのままと菓子にしたその名もシュー坊! 味はプレーン・ココア・きび砂糖の3種類あります。ほんのり甘いのでそのまま食べてもいいし、アイスやヨーグルトにつけて食べても美味しかったです。

生産者さんによって見た!

きくちゃん 95人目

千頭当主さん 63歳

「西土佐大宮地区」

年の瀬

駅長

駅長・林大介の 本日快晴 気づけばもう年末です。身体がつかない感じがすね。先月、高知新聞社が県内の道の駅人気アンケートを読者に向けて行い、よって西土佐は上位に選ばれました! その時の取材で想いを語っているうちに、改めて西土佐の素晴らしさを感じました。特に、出荷者さんの生産物・商品への想いを、道の駅スタッフみんなでPOPにしたり、お客様と話すことで繋げることが出来ると思いました。

「よって西土佐」は地域のダイジェスト版。四万十川の産物を扱う「四万十川西部漁業協同組合」、西土佐の産品を必ず使う「ストローベイルSANKANYA」と力を合わせて西土佐を盛り上げることができて最高です。ありがとうございます。

さて、今月30日に冬の感謝祭を開催します。スタッフ一同頑張ります。生産者の皆さん、今年も大変お世話になりました。来年もよろしくおねがいします。

西土佐の食材に合う世界のワイン販売中!

すき焼きや甘いものにあう!

今回紹介するワインはイベントごとの多くなる季節に おすすめのワイン、ランブルスコ ドルチェ ロザートです。イタリアのエミリアローマ地域で作られるこのワインは、とてもきれいなロゼでグラスに注ぐと美しい姿が見ることが出来ます。やや甘口のワインで、ブドウ本来のさわやかな甘みと口いっぱいに広がる果実味を楽しむことができます!

すき焼きやケーキなど甘い味付けの料理にとても合うので是非お試しください。

◎今月オススメのワイン しゅーへい

クエルチオーリ  
ランブルスコ ドルチェ ロザート

【イタリア・エミリアローマ】 1,540円



# 祈るしかない



みっちゃん

今年も1ヶ月を過ぎました。時の流れの速さのため息出さうね。今年も鮎が少ない年でした。ここ数年ずっと豊漁が続き、昨年5トンを上り大荷があった鮎は、今年は約1.7トン。2トンを下回るのは令和元年のシーズン以来です。そうなのですから、捕れない年は必ずあるのです。何故だかはわかりませんが、自然のサガなのだと感じます。何かの要因はあるのかもしれないけれど、人がどうこうはかかれるものじゃありません。来年も捕れない年だったらどうしようもないし、鮎市場に鮎なくなってしまう。仕事なんだから...と不安もあるけれど、こればかりはね、祈るしかありません。

アユ以外の、ウナギや川エビ、ツガニ、ナマスやスッポンなどの入荷量は、昨年までとあまり変わらず「減ってはいないぞ、むしろちょっと増えてるぞー」という感じ。まあ、ナマスやスッポンは駆除対象なので、増えるのはあまりよろしくないのですが、安く売れて、美味しいのでこれもまた喜んで食べています。どれもこれも、四万十川の自然の恵み。増えたり減ったり、人と自然の営みで捕れたり捕れなかったり、人の思惑通りにならない。それが天然の厳しさもあり、おもしろい。たまたま今年をちょっとだけ振り返りながら思うところなのでした。



## はな画伯の 1 今月の おえかき




【お絵描きエピソード】  
小さい頃、サンタさんは何か月前からトナカイを雇っているのが気になってました。

## 5 今年も残すところあと1ヶ月となりましたね... なんか急に冬になって体も頭もついて行っていないような。体調崩さないよう暖かくしましょう!

この時期には、山間米相合が20年近く前から高知大丸の前でもちつきの実演販売をしていました。コロナの影響で数年前から実演は難しくなったのですが、市内の方が、「西土佐の餅はうまい!」あの餅を食べると年を越せん!と、とても嬉しいお言葉をいただいたので今は、西土佐で朝ついた杵つき餅を高知大丸に運んで店頭で販売しています。

今年12月15日(日)午後1時〜販売開始予定 (高知大丸北入口前)です。お近くの方はぜひ高知大丸にお越しください。来年もどうぞよろしくお願ひ致します。



ゆめちゃん

## 実は毎年恒例もちつき



## ◎今月のおすすめ 西土佐 食堂 1

今年も期間限定のにしとさ柚子子ラーメンが始まりました。西土佐産のゆずをふんだんに使ったラーメンです!

醤油ベースのスープにゆずの生しぼり果汁を合わせることで、さっぱりとしたスープに仕上がっています。輪切りのゆずをトッピングして見た目もかわやか。

他に、手作りチャーシュー、温玉、メンマ、もやしものせてボリューム満点。ゆずのさわやかな酸味と香りを楽しめるラーメンをぜひ一度食べてみてほしいですね。

※今年のはゆずの収穫量が少ないうえ、早めに終了する場合があります。

料理長 タニモトさん



850円

## 期間限定 にしとさ柚子ラーメン

## ♡型の原木しいたけ発見

マナージャー とくちゃん



## TOKU'S【原木しいたけの焼飯詰め】キッチン7

【材料】  
原木しいたけ/ごはん300g  
大葉10枚/味噌大1/醤油大1  
塩、コショウ適量/ごま油

お好みで、マヨネーズや柚子胡椒をつけて食べても美味しいです。今回のレシピでは、大きめ(直径8cm位)の原木しいたけ6個つかいました。肉厚で傘が開いていないしいたけが作りやすいです。

【作り方】  
①椎茸の傘はそのまま、軸は石づきを落としてみじん切りにする。大葉もみじん切りにする。  
②フライパンにごま油を熱し、椎茸の軸、味噌、ごはん、塩コショウ、醤油の順番で入れ、その都度混ぜ炒める。最後に大葉を入れざっと混ぜて火を消し少し冷ます。  
③椎茸の傘に塩少々をふり、②をぎゅっと詰める。  
④再びフライパンにごま油を熱し、椎茸面から焼く。じっくり火を入れて焼き色がつけいたらひっくり返して焼飯におこげをつくる。再度ひっくり返し、水大1を鍋肌にかけて蒸しあげたら完成。


## BBQしよ! 今年もやります! ステーキコンテスト【開催】

12月14日土曜日にSCAAステーキコンテストが道の駅よって西土佐で開催されます! 2024年最終戦ということで年間ポイントチャンピオンも決まります! 今年もいろいろな場所で開催されたコンテストに参加して、僕のポイントは11月末時点で1位です! 2年連続ポイントチャンピオンを目指します!

当日は全国からステーキを焼くために集まった皆様のお肉をちょこっと食べることができるかもしれません! ステーキの提出が13:00~、同時開催の鮎のコンテストの提出が14:00~となっていますのでその時間に会場をうろろろして下さい!

また、11時30分よりしまんとリバーベキュープロジェクトのメンバーによる四万十牛ステーキのふるまいも先着100名様限定で行います。会場は観覧自由ですので是非是非お越しください!

BBQ担当 しゅーへい



## にしとさの標準語講座 22

講師とくちゃん

### えっころ種類があるね!

〈例文〉  
とても、だいふ、なかなか、相当、という様な意味で、いっぱい種類があるね! となります。  
「えっころ」を知ったのは、「cafeえっころ」さんが、出荷者登録をしに来てくれた時。  
聞きなれない言葉に、「えっころ」は方言よ、と教えてもらいました。以降、「えっころ」発言があると認識するように。不思議なものです。使いこなせませんが(笑)

## 井戸端 インタビュー

インタビュー しゅーへい

ステーキコンテスト会場にて...

Aさん: しゅーへー今年も四万十開催(ステーキコンテスト)するん?  
しゅーへー: 12月にしますよー! もちろん皆さん来ますよね? (笑)  
Bさん: 行くと思うよー。けど四万十開催はめっちゃ暑いかわるっちゃ寒いかわねー。  
しゅーへー: それはそうっすね(笑)  
Aさん: 過ぎしやすい時期に開催の検討を!(笑)  
しゅーへー: まあ検討しますが... 普通に四万十に遊び来てね(笑)  
Bさん: その発想はなかった!(笑) そうするわー!

※過去のSCAAしまんとは8月の炎天下か12月に雪や時雨等の極寒日に開催されました。今年はお過ごししやすい気温になりますように!

## 77 また来月!

【編集後記】愛媛と高知の一部にだけ伝わるその年の新仏と行う「日正月」。瀬戸内海風の風習が起源。雑木で門松を作り、しめ縄にウラボシをないます。日正月には披露せず、節約するのが昔。来年は日年。

### よりすぎ川柳 助手席で吐息奏でる曲がり道

採用の方には粗品をプレゼント! 投稿はこちらから



詠み手 んにくパワーさん 住所不明

【詠み手のこと】  
同乗者がどんな悪路でも一向に意地でも起きない様子

YORISUGI TIMES 2024.12.01