

かたかご



令和7年12月号
サービス付き高齢者向け住宅
こし
さと
高志の郷

12月の予定

5日（金）14時20分～ 移動販売とくし丸 2階～

11日（木） 9時00分～ エアコン点検

※詳しくは別紙をご覧ください

12日（金）14時20分～ 移動販売とくし丸 3階～

15日（月） 9時00分～ 理容サービスふらっと

19日（金）14時20分～ 移動販売とくし丸 4階～

26日（金）14時20分～ 移動販売とくし丸 2階～

15日は年内最後の高志の郷での営業です。
サッパリしてお正月を迎えませんか？

～お願い～

年末年始と外出の機会が多くなります。外出の際は各種感染症の対策（マスク着用、うがい、手指消毒など）をお願いします。

高志の郷の空室状況、設備・生活サポート等については、
社会福祉法人福鳳会のホームページをご覧ください。





12月はかぶら寿司についてです。先月の＜福光のあんぽ柿＞と同様、＜かぶら寿司＞は富山県推奨とやまブランド認定品とされています。富山県には豊かな自然や文化等に育まれた素晴らしい県産品が沢山ありますが、その中でも特に優れたものとして認定されています。

かぶら寿司は石川県の郷土料理ですが、富山県西部が加賀藩に属していたことから受け継がれているようです。秋冬季、特に正月を祝う料理として古くから石川・富山に受け継がれてきています。かぶら寿司はかぶ・魚・麹が三位一体となり、そこに北陸の寒さが加わって熟成され、絶妙な調和を醸し出し、北陸の冬の代名詞となる食べ物となっていきます。蕪も米も魚も水も美味しく、寒さもある北陸ならではの郷土料理です。

石川県では、鰯を挟み、人参は花形に切り、富山県では鯖を挟み、人参は千切りにという作り方が多いようです。富山県内でも鰯・鯖・鮭・鯉等、地域や好みにより各家庭で作ったり、販売されたりしています。最近では手間のかかることと、核家族化が進んできただことで、代々伝えられてきた家庭の味も減り、市販品を食べるほうが多くなりました。しかし、現在でも県人の特徴として「私は鯖」「自分は鰯派」等、好みが言える位、昔から変わらず馴染みある郷土料理となっています。

寿司とはいえ、酢は使用せず、馴れ寿司の一種です。伝統的な製法においては酸味料や砂糖は添加しませんが、市販品では酢や砂糖、ステビアなどを加えて酸味や甘みを調整することもあるようです。

かぶら寿司にとっては、暖冬より寒い冬の方が美味しくなります。雪国の私達には暖冬が嬉しいですが、おいしいかぶら寿司も食べたいと思う年末年始です。

