

## 3月11日から信楽小学校前付近の 県道信楽上野線が全面通行可能になります

一昨年の9月15日夜半からの豪雨により、信楽地域全域に甚大な被害をもたらした台風18号。江田・神山両区においても、家屋浸水等大きな被害を受けたことは、まだ記憶に新しいところです。

その爪痕がそこかしこに残る昨年11月29日、信楽高原鐵道では多くの市民が見守る中、待望の一番列車が無事発車できたことは、復興のシンボルとしても大変喜ばしい限りです。

さて、もっと身近なところでは、普段から大変よく通る県道信楽上野線。被災後、仮復旧の状態が続いていましたが、1月13日からの本復旧工事も順調に進み、



3月11日から全面通行可能となる予定です。道路側溝の蓋も設置され、被災前よりも安全に通行することができますようになります。

皆さんくれぐれもスピードの出し過ぎには注意し安全運転をお願いします。

※この「神山・江田だより」の配布時期によっては、通行可能となっている場合があります。



## 早春の香りを楽しもう! :梅ジュース編

春も近づき、そろそろ梅の季節。皆さんも梅ジュース作ってみませんか?とても簡単です。

### 用意する物

- 青梅1kg(ジュース用のウメは青く固いものを使用しないと潰れて液が濁ります。)
- 砂糖1kg(または氷砂糖) 甘さ控えめの時は700~800g
- 広口ビン3ℓ(しっかりフタが締まる物)
- 竹串(青梅のヘタを取るのに使います。つまようじでもOK。金属製はだめです。)

- ①青梅を水洗いして水気をふき取ります。
- ②冷蔵庫の冷凍室で24時間以上冷凍させます。  
果実を凍らせることで失敗せずに早く作れます。
- ③冷凍梅と砂糖を交互に広口ビンへ入れます。  
砂糖は最上部に多めに入れるのがポイント。
- ④冷暗所に置いておくと数日で果汁が出てきます。時々ビンをゆすってください。
- ⑤果汁の出ぐあいを見ながらウメが果汁から浮き出ないように、毎日攪拌して下さい。  
約10日でできあがります。攪拌する場合には、梅がキズつかないように丁寧に。(梅も美味しくいただけます。)
- ⑥長く保存したい場合は、広口ビンごと鍋に入れて、約80℃で10~15分間加熱殺菌させます。  
冷ましてから冷蔵庫で保存してください。
- ⑦飲むときは、水や炭酸等でお好みに希釈してください。

