

つち stagram



みなさんこんにちは！！ 移住から1年、つちスタも第3弾を発行と時間の経過の早さをしみじみと感じています。そんな中、初めて体験したことや発見したことなどを記事にしてみました。

100歳体操 100-year-old calisthenics

内郷 100歳体操 茶菓子提供

内郷コミセンで毎週行われている100歳体操。体操後にみんなでお茶のみをする時の茶菓子を月に1度手作りで提供し、交流を深めています。



5月のメニューは『おから餅』。地元松山にある佐々木蔵次豆腐店さんの“おから”を使用して体に優しくおいしいものと、おからのその他の使い方の提案の意味を込めて、このメニューにしました。

軽い食感で美味しくでき、味も好評でしたが、いつもとは違うおからの使い方や、健康に良さそうな面でも好評で、「何使っているの?」「どうやって作るの?」など沢山興味を持って頂きました。

今後も地元の素材を使い、体に優しくおいしいものを提案していきますので、お楽しみに～。



ぶどう園交流会 Vineyard Fellowship

産直さくらぶどう園オーナー交流会で鍋物提供



6/4に産直さくらさんで開催されたぶどう園オーナー交流会。

午前中は各々にぶどう畑の作業をし、お昼はみんなでご飯を食べるという流れで、その時に提供する鍋物を担当させていただきました。今回は醤油ベースのあっさり温かい『香味鍋』。

佐々木蔵次豆腐店さんの油揚げをたっぷり使い、鶏肉、きのこを醤油ベースのだしで炊く。仕上げにねぎ・にら・はり生姜・野生のせりをたっぷり乗せました。もちろん先に端材の野菜でだしをひいて余すことなく使い切っています。



当日は曇り模様でしたが、心配していた雨も降らず一安心。作っていると、参加者の方々が様子を見に来てくれ、私もおしゃべりや情報交換をしながら楽しく作ることができました。

さてさて、予定通りお昼ご飯の時間。みなさんの口に合うかなどの不安もありましたが、お代わりをする方が多く、好評だった様子。よかったあ～。

笹巻作り体験
Making
sasamaki

初めての笹巻作り体験



笹巻って、地域で巻き方や食べ方、作り方に違いがあってすごく面白いですね。あちこちの産直によく行きますが、その時に「あ〜、ここはこういう巻き方なんだ」「こっちはこういう作り方なんだ」と見たり、食べたりする側でしたが、今回は参加者として、5/16「おとこかれーくらぶ」で初めて笹巻作りを体験しました。

やってみると、きれいに巻くのが想像以上に難しいですね。改めて自分の手先の不器用さを痛感することに。

後日、竹田公会堂でも体験をさせてもらいましたが、先輩たちはさすがの安定感抜群でどんどん巻いて行くのに対し、私はまるでスピードも出来上がりも違いました。

自分の分を持って帰ってコミセンで湯がいたら1個が完全に崩壊してしまったので、修行の道のりは長そうですね。

次回はもっと上手に巻けるようにがんばろっ！！



発見！
Discovery!

内郷地区郷土料理マップ

内郷コミセンのホールの奥に『内郷地区郷土料理マップ』が貼られているのはご存じでしょうか？内郷の地図上に料理名とイラスト、氏名、電話番号が記載されています。40年以上も前に作られたようです。マップには聞きなれない料理名もあって面白く、もっと知りたいなと思いを集めているところです。

手間がかかる、作る機会が無いなど、郷土料理が消えていく理由は様々ありますが、このマップにある作り方やストーリーを残すことはできないか？…という事で、**内郷郷土料理マップをリニューアルしたいと思います！**

今は情報集めをしながら、どういう形にしていくのがいいかなと模索中。まだわからない事がたくさんあるので、おへでくれのあ〜。



おむすび

お問い合わせ先
内郷コミュニティセンター ☎0234-62-2933
松山総合支所 地域振興係 ☎0234-62-2611

松山の春は山菜シーズンでしたね。ばんけ、こごみ、土筆、筍などなど、どれも身近で採れて、しかも美味しい。特に筍は驚きました。採ったその日のうちに処理をするから、あまり灰汁抜きに気を使わなくていいし、実は甘くてしっとり。皮を剥いているときから甘い香りが強くて毎回食べるのが楽しみになります。

産地から食卓までの距離が短く、つなぎ目なく繋がっていると、こんなにも違うのかと改めて気付かされて、「新鮮とは」という事を考え直した季節になりました。

他にもたくさんの方達から色々な春のものをいただきました。いつもありがとうございます。もっけだの〜。



Instagram
もみてね！
QRコード