

# つち stagram



みなさんこんにちは！待ちに待った実りの秋！そこでの貴重な体験などを記事にしてみました。



おとこかれー  
くらぶ  
Cooking club

## 豪華！おとこかれーくらぶ

毎月第3月曜日は、おとこかれーくらぶの日！

9月は“豪華なカレーに挑戦したい”という事で、

『国産和牛のステーキカレー』と『きのこジャガイモのポン酢マリネ』を作りました。

今回のカレーは、メインの厚切りステーキ肉が全てを決めると言っても過言ではありません。最初の1枚だけ私が説明しながら焼いて見せ、残りは参加者の皆さんに焼いてもらいました。そして緊張の中切ってみると…絶妙で完璧な火入れ加減！！ほんと、厚切りステーキ肉のお店で出てくるような出来栄えには感激しました！！

10月はこの時期になると食べたくなる芋煮。それなら食べ比べをしようよということで、『庄内風と内陸風の芋煮の食べ比べ』。

出来上がった芋煮は、久しぶりにみんなで食べました。今回から新たに参加者が3名増えたということもあり、今までで一番賑やかな会でした。

やっぱり芋煮はいっぱい作って、みんなで食べるのが最高ですね。

完璧な火入れの  
ステーキ肉↓



100歳体操  
100-year-old  
Calisthenics

## 松山の野菜をお菓子で堪能（100歳体操）

毎月恒例の100歳体操茶菓子提供。

8月は『とうもろこしのわらび餅』、9月は『かぼちゃのきんつば』、10月は『さつまいも団子』と、いずれも季節の野菜を使ったお菓子を提供しました。

松山の野菜はどれも美味しく甘さもしっかりあるので、砂糖は控えめにし、自然な甘みを楽しめるよう心掛けているのですが、味見をするときと提供するときの温度が違うだけでも、甘みの感じ方も変わってくるので、それを考えるのが難しく面白いくところ。試作の度にちょっと足すか？それともこのままか？糖で味を押すか？…とあれこれ考えながら作っています。

そんな面白さを味わえるのも、松山で採れる野菜がおいしいからこそだと思います。



## 栗の渋皮煮 作り体験

# 栗の渋皮煮作り体験

秋になって山の方面に行くと、栗拾いをされている方々をよく見かけます。その光景を見ながら、「渋皮煮を作ってみたいなあ」「でも作った事ないからなあ」と思っていました。

そんな時、竹田（内郷地区）の新館さんから「渋皮煮を一緒に作りましょ」とお誘いの電話をいただきました。これは願ってもないチャンス！

鬼皮の剥き方から渋皮の処理の仕方、最後の煮方まで。一連の作業の流れでの注意点などをたくさん教えてもらうことができました。

手仕事って手数も手間も時間もかかって大変ではありますが、一緒に作業をしながら色々とお話ができ情報交換もできる、とても大切な時間だなと思いました。

やっぱり手作りするとおいしいですね。

新館さん貴重な時間をありがとうございました！！

## 栗の渋皮煮



生チョコに渋皮煮



みんなでおやつタイム♪

## 栗の渋皮煮 × 生チョコ

# 松山小地域探検 お菓子提供

松山小学校2年生児童が、『松山のすてきを見つけよう』という授業の一環として、内郷コミセンへ見学に来てくれたので、コミセン内の案内後にお菓子を提供させていただきました。

メニューは教えてもらった栗の渋皮煮を入れた生チョコ。周囲からは試作の時から好評でしたが、そこからより柔らかく仕上げ、食感がもっと良くなるようにしました。子どもたちにもかなり好評で、話を聞いていると、「4万円！」との高評価の声も聞こえました！！

みんなが来てくれたおかげで、賑やで楽しい時間でした！



大好評の栗の渋皮煮入りの生チョコは、  
11/6（日）に松山農村環境改善センターで開催される  
『松山秋まつり』でもツチダノヤタイとして出店販売の予定です！  
お祭りと一緒にぜひご堪能ください！

## おむすび

楽しみにしていた秋の食材が一気に出てきて、栗の渋皮煮以外にも、大人の自由研究と称して、自宅でたくさんの方に挑戦していました。おかげで自宅がLABOのようになっています。

さて、今年もあと少しとなりましたが、ありがたいことに出張講師や出店が続く予定です。頑張っていきたいと思いますので、よろしくお願ひします。



Instagram  
もみてね！  
QRコード

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