



新年あけまして

おめでとうございます！

今年も内郷地区協力隊員として、松山の住民として皆さんよろしくお祈いします。協力隊3年目を迎えるにあたり、内郷地区を拠点としてたくさんの人に出会い、繋がり、活動できるよう充実した1年にしたいです。今回は特別に特大号としてポリューミーにお伝えしたいと思います！



柿もぎ体験 デザート講話（10月）



酒田光陵高校ビジネス流通科主催の
mara マルシェにて
内郷産野菜を紹介（2月）



南部新そばまつりで出店した
つちだのやたい（11月）



庄内浜で船釣りを体験（9月）



八幡の北青沢にあるパン屋「の様な」さんとのコラボ
内郷産食材などを使用した竹ランチを提供（12月）



消防のなおらいにて（7月）



内郷産 旬の食材で楽しむ 伝統菓子

毎月恒例の100歳体操での茶菓子提供。

11月は旬の柿を使った「庄内柿のタルトタタン風」。タルトタタンとは、甘く煮詰めたリンゴをタルトやパイ生地にたっぷりとのせて焼いたお菓子で、偶然の失敗から誕生したフランスの伝統菓子です。それを庄内柿でアレンジして、タルト生地はクッキーにして片手で食べられるようにしました。



↑タルトタタン風

12月は「内郷のシュトーレン」。ナッツやドライフルーツがたっぷり入ったパン菓子のようなもので、クリスマスまで毎日薄くスライスして少しずつ食べるドイツの伝統菓子です。それを地元食材でやってみたくらい、内郷産の干し柿・クルミ・落花生で作ってみました。



↑シュトーレン

ヨーロッパの伝統菓子と地元にあるものとのコラボレーションでありながら、具材は内郷産なので地元オリジナルのものが完成しました！！

シュトーレンの生地を、お湯をはった鍋の中で発酵させていた光景はシュールだったなあ。



内郷地区 点灯式にてプレゼント

旧内郷小学校前で行われている『ウェルカム to 松山・イルミネーション』。実行委員会の方々と一緒に設置準備をしました。また、12月19日に点灯式が行われるとのことだったので、内郷コミセンから中高生以上の来場者に、クリスマスのお菓子を配布しようという事になり、シュトーレンをアレンジして「干し柿とナッツのバターケーキ」を提供しました。

当日はちょうど雪も降っていい感じ。
みなさん寒い中、来てくれてありがとうございました！！





かんたん家庭的！中華料理に挑戦！

毎月第3月曜日は『おとこかれーくらぶ』の日！！

メンバーから「11月はきのこを使った料理、焼売（しゅうまい）、懐かしのチャーハン」のリクエストがあったので、『きのこ焼売』と『懐かしのチャーハン』を作りました。

焼売を蒸す時は、先にフライパンにもやしやキャベツなどの野菜を敷いてから焼売を置きます。こうすれば、家でも簡単に作れますし、一度で蒸し野菜と焼売ができて一石二鳥。大勢で食べたい時は、ホットプレートで調理すれば焼売パーティーができますね～。

チャーハンの実家で魚肉ソーセージを使っていたのを思い出して、家庭っぽさを出してみました。皆さん焼売を綺麗に包んでいて、チャーハンもダマにならずパラパラに出来ていました。

新規の参加者の方も増えて更に賑やかな会になっています。

『おとこかれーくらぶ』に興味のある方はぜひ、社会福祉協議会（Tel62-2843）へお問合せください！



★完成★



おとこかれーくらぶで講師をつとめたことが縁となり「講師をやってくれないか？」とお誘いをいただくことが増えました。ありがたいお話で、毎回楽しく講師をつとめさせていただいています。

うちにも来てくれないか？などの依頼楽しみにしているので、ぜひ内郷コミセン（62-2933）までお問い合わせください！



つちだのやたい

松嶺夏祭りでも好評だった「つちだのやたい」。11月6日開催の「松山秋まつり」では「内郷産栗の生チョコバー」、11月13日の「南部新そばまつり」では生チョコバーを和風にアレンジした「内郷産栗のチョコようかん」を「つちだのやたい」で提供しました。

「内郷産の美味しい栗の渋皮煮を活かしたお菓子を食べてもらいたい。」との思いから何度も試作を繰り返し、様々な方のアドバイスをもらいながら、満足いくまで仕上げました。「手にしてもらえそうだろうか？」「当日の天気や気温はどうだろうか？」と少しばかりの不安感を抱えつつ、屋台をオープン。

当日は、地域の方や活動を通して知り合った方達からたくさん声をかけてもらい「あの不安感はどこへ？」と思うほどに楽しい時間となりました。両イベントとも、ありがたいことに完売！

中には「つちだのやたい」リピーターの方もちらほら。

来ていただいた皆さん、ありがとうございました！！



つちだの出張

協力隊に着任してからほぼ毎月のように講師として関わらせていただいている「おとこかれーくらぶ」。この活動を知ってくれた松山地区外の方々からも依頼を受け、今回は松山を少し飛び出してみました。

まずは浜中コミセンでの『浜中男の料理教室』。浜中は畑作の盛んな地区で、かなり多くの種類の野菜があることから、メインは市販のカレールーを使わない「浜中産グリン野菜のキーマカレー」と「庄内柿とカブのサラダ」の2品にしました。

今回の依頼内容にSDGsともあったので、使用する野菜の端材で出汁をとって使う方法も盛り込みました。出汁のとり方や、「大根を焼く」という調理方法などが、普段とは違った野菜の使い方だったようで、質問だけでなく理論的なことも聞かれ関心の高さを感じました。

続いて東陽コミセン（平田）では『親子おやつ教室』。子供たちが楽しく自由に作れるもの、さつまいもが豊作だということもありメニューは「さつまいもの甘露煮」と、ひと手間加えた「さつまいもの甘露煮パフェ」に決定！パフェは子供たちの自主性に任せてそれぞれ自由に盛り付けてもらったので、とても賑やかな会となりました。

どちらも、事前に地区の担当者にお会いしてテーマや要望などをうかがい、あれこれと考え、打ち合わせをしてからの開催という流れで行いました。

やっぱりみんなで一緒に作るのは楽しいですね。また、初めて会う方々に新たな知識を教えてもらえるのは、とてもいい経験になっています。

皆さん、今回どうももっけてした～！！



思いがけず出店や出張の声をかけてもらえて、活動の幅も広がり忙しくさせてもらった1年でした。関係者の皆様ありがとうございました。

それもこれも、この地域で活動をさせてもらっているのを知ってもらったおかげだと思います。しかも、普段の生活まで助けてもらって、皆さんにはまんずもっけてです！！

2023年も
よろしくお願ひしますのお。
Instagramもみてのお～！



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

浜中コミセン



みんな熱心に取り組んでくれました



浜中産野菜を使ったキーマカレー



浜中産かぶと庄内柿のサラダ

東陽コミセン



さつまいもの甘露煮パフェ盛り付け



終始にぎやかでしたね