

つち stagram



酒田市
内郷地区
地域おこし協力隊
通信 vol.12

特大号

新年あけまして

おめでとうございます

いよいよ、地域おこし協力隊としての任期が残り3ヶ月となりましたが、最後まで精一杯活動したいと思います。今回は新春特大号として、盛りだくさんの内容でお送りしますので是非ご覧ください。

地元食材を使っでの調理実習



ツチダの出張
東部中学校
Tsuchida's
Business trip

東部中学校にて12月17日に総合授業と、12月11~13日、18日に行われた2年生(4クラス)の家庭科の調理実習講師の依頼がありました。

総合授業では、簡単かつ地元の食材を使うものということで◆さつまいものおしるこ、家庭科の調理実習ではクリスマスをテーマにしたメニューということで◆ブッシュドノエル風バウムクーヘンを生徒たちと作りました。

授業ではありますが、みんなで一緒に作る楽しさ、地元の食材の美味しさを、感じてもらえていたら何よりです。私としてはみんな自由な感じで作っていたのが嬉しかったな~。



4年生たちとさつまいものおしるこ

松山小学校4年生の総合的な授業の一環で、調理実習の講師をしてきました。

4年生の子たちとは、6月に授業で協力隊についてお話をしたり、11月にも内郷の100歳体操で地域の方と一緒に茶のみ交流会をした仲なので、私にはもう顔なじみな感じです。

短い時間だったけど、わいわいと作れておもしろけ~。食べ終わった後に1人1人感想を言ってくれて、美味しかったみたいで嬉しかったあ。次はみんながんばてのっ!!



内郷コミセンから生中継



ピヨ卵ワイド
生出演
Live
TV appearance

11月7日、ピヨ卵ワイドの『ごっつお あっかー』のコーナーに出演させていただきました。春に漬物コンテストでグランプリを受賞したことがきっかけで出演が決定。

事前に予告の映像を撮ったり、何度も打ち合わせをしたりと何かと大変でしたが、断トツで大変だったのはさつまいものつるの処理。何度経験しても、1本1本剥くのは一苦労でした。でも、そのひと手間が“美味しい”を生み出すんです。

当日は朝から仕込みやリハーサルを繰り返して、ようやく本番スタート!正直、リハーサルの方が緊張しました。本番終了後は調理したものをスタッフの皆さんたちが食べていたのですが、「こりゃ美味しいなあ」と太鼓判を押してもらえたようで嬉しかったです。

放送終了後はたくさんの方達から「テレビ見たよー。」と声をかけてもらって、もっけでした~。食材の調達に協力してくださったみなさん、ありがとうのお~。



▲ピヨ卵の生中継の様子



▲準備中に半澤さんとトーク



▲半澤さん(左)と秀作さん(右)の食レポ



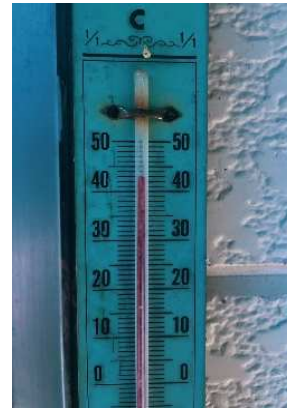
協力隊として最後の1年を過ごしていますが、おかげさまで毎日本当に慌ただしく活動させていただいています。そんな中、今年を振り返ると、やはり4月に『さつまいものつるの実山椒漬』で漬物グランプリを受賞したことが大きく影響しており、そこからずっとさつまいもと過ごしたような感じでした(笑)。各種取材していただき、そこから繋がった仕事が多数ありました。

私の協力隊の任期は令和6年3月までです。残り少なくなってきましたので、これからの定住にむけての準備もしていこうと思います。

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



▲中牧田の夏祭りの夜
▼中学の同級生とBB



▲暑すぎた夏!
敷地の温度計43度!!



つちだの 写真



ツチダの出張
松山小学校
Tsuchida's
Business trip



めきめきと上達 華麗な手さばき



おとこ
かれーくらぶ
Men's Curry Club

毎月第3火曜日は『おとこかれーくらぶ』の日！！

11月のメニューは、◆マーボー丼 ◆干しエビと冬キャベツのチヂミ。いつもより参加者が少なめでしたが、調理中はマーボー豆腐とチヂミの作り方の話などで盛り上がりながらも手は休めず、みじん切りなどあっという間に刻んで完成させていました。

12月は、私も参加者として出席しました。メニューは、

- ◆鯖缶のハンバーグきのこあんかけ ◆きゅうりとわかめの炒め物
- ◆さつまいもご飯 ◆マシュマロヨーグルトムース と盛りだくさん！

“生涯骨太クッキング”ということで、全て体にいいメニューが勢揃い！食材にこんな使い方もあったんだと勉強になりました。品数がたくさんありましたが、手早く調理していて、お昼前には完成してみんなで美味しくいただきました。



内郷地区 100歳体操

11月のメニューは、◆スイートポテト

この日は松山小学校の4年生たちが100歳体操に参加しながら地域の方々と交流をしたいと来てくれました。

見た目以上にハードな体操ですが、子供たちは元気いっぱい取り組んでいました。椅子の用意や配膳を率先して手伝ってくれてありがどのお〜。体操の後は児童達と交互に座ってのお茶飲みとなり、こちらもいつもより元気になった気がします。

12月のメニューは、◆紅はるか ふくむらさき の芋羊羹

紅はるか（黄色）と、ふくむらさき（紫色）の2種類のしっとり系芋羊羹を作りました。両方もいい感じに色も出て皆さんにも好評でしたが、シンプルなものほどごまかしがきかず、作るの難しいなと勉強になりました。少ない材料でどうやって作るのかを考えるいい機会になりました。



あっあっピザ作り体験



山寺コミセンでは、11月16日に料理教室を開催しました。メニューは◆手作りピザ ◆フランス風田舎スープ ガルビュール “ガルビュール”とは、季節の野菜をたくさん入れて煮込んだスープで、具沢山コンソメスープのようなものです。みなさん思い思いのピザを焼いて一緒にいただきました。すごく天気が良くてピザ日和だけのお〜。



松嶺コミセンでも、11月22日にピザ教室で講師をさせていただきました。前回（5月）の時も参加してくれた方が多く、皆さん上手に生地を伸ばして焼き上げていました。

生地について、薄いサクサク派と厚くパンのようなもちもち派、どちらが好みかで会話が弾みましたね。天気が良くて外で焼くのは、おもへけのお〜。

松山 食改

Dietary Improvement
promotion council

クリスマスのごちそうは豪華に



12月1日、松山食生活改善推進委員会の料理教室に講師として参加しました。クリスマスがテーマの今回のメニューは、

- ◆ローストビーフ 和風ソース ◆イタリア風フライドポテト
- ◆チーズフォンデュ ◆卵焼き機パウムクーヘン

フライパンや卵焼き器など身近なものを使いながらも、一時間で各段に美味しくなるレシピを考えました。例えば、“イタリア風フライドポテト”ですが、火にかける前の油にじゃがいも、数種類のハーブ、皮ごとのんにくを入れて、揚げることによりいつも以上に風味が増して、何倍も美味しくなるんです。（教室では、ローズマリーとタイムを入れて調理しました。お家でもぜひ試してみてくださいね！）

調理中は会場を回りながら、質問に答えたりおしゃべりしたりあっという間でした。みんなで一緒に作った料理で一足先にクリスマスを満喫できました。



産直 さくらオーナー会

春に続いて、秋のぶどう園オーナー交流会で料理提供をさせていただきました。

メニューは、

- ◆豚汁 ゆず風味
- ◆さつまいものかき揚げ 海老塩

この日は雨が強く寒かったので予定していたメニューを変更して、ゆずの皮を擦って風味を加えることで一足先に冬を感じられるような味に仕上げました。

地元産つや姫のおにぎりもすごく美味しかった〜！！参加者がおにぎりに海老塩をつけて食べているのを見て、私もマネしてみました。これは美味しい！！



東陽コミセン

11月19日東陽コミセンより、さつまいもを使った料理教室の依頼がありました。

メニューは、

- ◆そのまんまスイートポテト
- ◆さつまいものお汁粉

スイートポテト用のさつまいもをふかしている間に、お汁粉も作りました。スイートポテト用のさつまいもは輪切りにしてバターと砂糖で焼き、デコレーション用のパーツを使いながら子供たちに自由に盛り付けしてもらいました。

子供たちは普段あまり包丁を使うことがないようですが、手つきがよく、次の準備を頼むと手伝ってくれて大変助かりました。

