



皆さんこんにちは！ 今年の夏は暑かったですね。昨年の夏は、酒田市への移住に向けてさみしい隔離生活をしていましたが、今年は庄内の夏をいろいろと満喫できて良かったです。

100歳体操

100-year-old
calisthenics

内郷 100歳体操 楽しいティータイム

毎月、お菓子を提供している内郷地区の100歳体操の報告です。

6月9日は、季節の移り変わりを感じてもらおうと思い、紫陽花をモチーフにした和菓子を提供しました。白あんが入手できず、ずんだあんへ変更しました。

食紅で着色した寒天を細かく刻んだものを餡玉にまぶしつけて、紫陽花の花のように仕上げました。枝豆の風味が強いように感じましたが、参加者には好評で良かったです。

7月14日は、車麩の焼きプリンを提供しました。昔、バケツ（パン）の端材を使ってパンプリンを作っていたのを思い出し、バケツを車麩に置き換えてみました。

バケツで作るよりも食べた感じが軽く消化しやすいように思えました。麩を使ったこともあってか参加者の関心も高いようで、作り方やレシピを熱心に聞かれました。

参加者から野菜の育て方を教えてもらったり、それを使った料理へ話題が広がったりと、楽しいティータイムでした。



紫陽花をイメージして仕上げました。



松山名物の麩を使いました。

眺海の森

chokai no mori

眺海の森に癒されています

冬は真っ白だった眺海の森ですが、今は緑にあふれ、四季折々の表情を見せてくれますね。その時々様子を私なりに切り取ってインスタグラムを更新しています。

一番のお気に入りには夕焼けが水田に反射している風景ですが、雨の日に霧がかかった風景も幻想的でいいですね。皆さんにもお気に入りスポットがあったら、教えてください。

眺海の森には、ツーリングやキャンプ、ハイキング、写真撮影、スキーなど色々な目的の人が来ますので、そんな人たちと話すのも楽しいひとときですね。眺海の森へぜひおいでください。



庄内平野と夕日。日本海も見えます。



料理教室 Cooking class

おとこかれーくらぶ、進化しています

恒例の「おとこかれーくらぶ」の報告です。

6月20日は、参加者からいなり寿司の要望がありましたので、普通のいなり寿司に加えて、松山地域で伝統的に作られている板麩を皮に使った板麩寿司にしました。板麩寿司は、意外と誰も知らなかったようで興味を持ってもらえたようです。

参加者からは、メニューについての意見や調理方法の質問や提案が出るなど、とても積極的な姿勢が伺えました。すし飯を冷ますのに扇風機を持って使うなど、臨機応変なパワープレーも出たりして、終始和気あいあいな感じで進みました。

7月11日は、要望を受けてドライカレーと、暑さを考慮して甘納豆入りフルーツ寒天にしました。

会を重ねるごとに、参加者が自分の得意分野や知っている事を他のメンバーに教える姿を見かけることが増えてきました。また、前に作ったメニューをテレビで見かけると、自分が作ったものと比べてみたりする方もいて、かなり前向きに料理に取り組んでくれていると感じました。

今後も、料理を通してやりがいや生きがいを持てるようにサポートをしていこうと思います。



松山名物の板麩を使った板麩寿司。

ドライカレーと甘納豆入りフルーツ寒天。



ツチダノヤタイ

「夏祭り&灯籠流し」に出店しました

8月11日、「夏祭り&まつみね灯籠流し」に参加して、「ナポリタン」と「とん平焼き」の屋台「ツチダノヤタイ」を出しました。暑い中、準備も大変でしたが、周りの方々のサポートもあり、何とか完売できました！皆さん、ありがとうございました。

地元の子もたちが作った灯籠を水路に流したら、とってもきれいでした。お姉さま達のフラダンスや園児の踊りもあり、久しぶりに夏祭りの楽しい雰囲気を楽しめました。



おむすび

地域の皆さんには、いろいろと声をかけてもらって、でっもっけです！！

梅雨があっという間に明けたかと思ったら、雨が多かったり1日の中でも気温差があったりと、最近は気候変動が激しくなっているので、皆さん体調に気を付けましょう。

季節は移り替わって、いよいよ秋がやってきますね。今年は河原で芋煮会をやりたいなあ。

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



Instagram
もみてね！

QRコード