令和3年8月14日 土曜日発行 「つくしの会通信」略して・・・

R3-08 (通 1.084 通 251)

発行:はぎの郷&ジョブスタジオ ノーム&ホームすぎな

編集:成・聡・大







【令和3年 味噌開き!!】

オリンピックでの日本選手の活躍を毎日ワクワクして見ていた最近のノームのみなさん。 そろそろ、チェックしなくてはいけないものがあるのでは!?

そ一です!!2月に仕込んだノーム特製味噌!「今年の出来はどんなものかね?」期待にワクワク しながら、味噌開きをしました。天地返しをして樽の中を均質にして作業は終わり。

今年も、素晴らしい香りと艶の、美味しい味噌ができ上がりました!



では、ただいまより、味噌開き

を開催します!



今年の年男による、オープンセ レモニーです。(何?これ)



いざ!オープン!!



ちょっと貸してごらん。 隅の方から、混ぜてっと!



下から下から混ぜるげんぞ!



おお~。今年も良い感じやわ!



よいしょ!よいしょ! なかなか、重たいな…





うーん。味噌のいい匂いがする



最後の仕上げ職人の混ぜ技術



こんな感じで、完成!



では、樽は倉に戻して…と!



袋詰めしたら冷蔵庫へ

【男性A棟 ぼくらの休日 「連日のおやつづくり」】

8月8日(日)、9日(月)の連休には、やっぱり大好きなおやつを作ろうと皆さんリビングに集 まりました。1日目は、日頃からのご希望の多い「イモ」を使った甘くないおやつ、2日目は昨年 から何度もトライした「甘いフレンチトースト」。手順はもう慣れたもの。

お皿に乗ったおやつは、いつもよりも質・量ともにグレードアップしていて、皆が満足するもの でした。



茹でたてジャガイモなのであ ちち、熱い!



もう一方で冷凍のフライドポ テトを炒めて塩コショウ。



出来たポテト 2 種類ときゅう りの浅漬けを添えて。



ついにこの味に達したか!

【B棟ニュース 】

『あまくな~い、おやつ作り』 7/31 8/7

夏と言えば、夏祭り。夏祭りも盆踊りもできないけれど、気持ちはうちわをもって浴衣を着て、ドドンがドン!といきたい。「夏祭りに食べるものと言えば?」に「ヤキソバ」「焼き鳥」「フランクフルト」「かき氷」とドンドン出てくる、夏の食べ物。よ~し、夏祭りごっこだ!



お祭りごっこ第1弾はヤキソ バ。人参切って



キャベツも切って



夏は、さっぱり味ぽんかけて



ヤキソバ、ドドーンと出来上がり。ドンドン食べよう!!



とは言え、食べるときはソー シャルディスタンス



第2弾は、フランクフルトと フライドポテト



フライドポテトって、フライ だよね…???



なんだかんだと、お祭りごっ こは、ドンドン続きま~す。

『台風が過ぎ去って…』

『たいふういっか』とは『台風一家』だと大人になってもずっと思っていた。『一過』と知った今でも「9号と10号が来る」となると、それこそ一家で押しかけてくる気がしてならない。雨風の一家が過ぎ去った後は、いつも同じ光景。あぁ、この木の葉がお札だったら、台風一家大歓迎なんだけど…。



一人、黙々と集めます



二人なら2倍集められるよ!



協力、協力



三人ならもっとたくさん



B棟、みんなで協力すれば、



なんだか楽しくなってきた!



じゃ、僕がもっと楽しくなる 音楽をかけるよ!



って、なんでそこで、落語聞 く?(聞き入ってる人)

【☆☆ 作業班大掃除 & おつかれさん会 ☆☆】

コロナ2年目となり、作業がなかなか出来ない日が続いた2021年の前半。作業時間が少ない中、仲間の皆さんはいつも以上に作業がある事のうれしさを感じながら取り組んでいたように感じます。お盆休みを前に、皆でいつも使っている作業場所の大掃除をし、自分へのご褒美としてあま~いオヤツや、自分たちで育てた野菜を使い、料理をして食べました。

◆ボビン班

作業の後はいつも掃除をしますが、今回は椅子やテーブルも動かし、床や壁も雑巾できれいに拭き上げました。お盆明けはきれいになった仕事場でがんばります。



皆で雑巾がけ



きれいに、綺麗に



椅子も移動



働いた後の一杯

◆織物班

織物部屋を大掃除し、その後は自分の作った作品を一人ずつ紹介していきました。一つの作品が 出来るまで、時間のかかる織物です。みなさん、思い入れがあり一つ一つが大切な作品です。



壁を拭き拭き



床を拭き拭き



まだまだ拭き拭き



綺麗になりました。





オウム貝、完成!





ランチョンマット出来たヨ。





今日はコージーコーナー のワッフルです



次は雪だるま作ります。



食べると静かだ。

◆畑班

その名の通り、畑で実った野菜を使い、毎週行っているクッキングで皆さんの腕は上がる一方 (?)今回はゴーヤの卵炒めを作り皆で頂きました。畑にはまだまだ野菜がゴロゴロと実っており、次は何を作ろうかな。





割って(混ぜるのは?)



炒めて



ドロドロドロ~ジュー



盛り付け



盛り付け



盛り付け つまんでまふぇん



いっただきま~す。

「栄養部から*ごきげんよう②」

先週まで猛暑日が続き「熱中症警戒アラーム」が出っぱなしでしたが、皆様お身体の方はいかがでしょうか? 夏バテはされていませんか? 今週も先週に引き続き「魅力的な梅干し」を使った夏バテ防止にピッタリな簡単料理をご紹介したいと思いますわ。

日頃から夏バテをしないようにと色々な物をバランスよく、しっかり食べることがポイントなのですが、暑い夏はどうしても、喉ごしのよい"ソーメン"や"冷麺""冷たいフルーツ"など、さっぱりした炭水化物ばかりを選んじゃいますよね。夏バテに最強な栄養素「ビタミンB群」「たんぱく質」「ミネラル」「ビタミンC」「クエン酸」がしっかり摂れて、つくしの会の仲間達も大好きなおかず「ぎょうざ」を夏バージョンにアレンジしてみました。名付けて『梅しそぎょうざ』

材料と作り方は♀こちらよ。

【梅しそぎょうざ】

〈材料〉15~20個分 ・梅干し ⇒ 2個

豚ひき肉 ⇒ 200g

・青しそ ⇒ 20枚

• 片栗粉 ⇒ 大さじ1

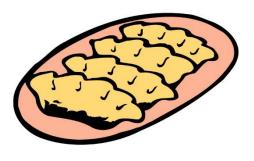
・ぎょうざの皮 ⇒ 20枚

〈作り方〉

- 1、梅干しは種を取り細かくきざむ。
- 2. 青しそはザクザク切る。(手でちぎってもOK~)
- 3. 容器にぎょうざの皮以外の材料を全て入れザックリ混ぜる。(中身=あん)
- 4. 3 のあんをぎょうざの皮に包み。フライパンに油をひき、梅しそぎょうざを並べる。ふたをし中火で8分焼く。次に大さじ2杯のお湯を入れ再びふたをして、水分がなくなるまで蒸し焼きする。
- 5. お好みに応じて、ポン酢または酢醤油につけてお召し上がり下さい。

ちょう~簡単で!ごはんのおかずにも、父ちゃん・母ちゃんの酒の肴にもぴったりですよ。簡単すぎて物足りなさを感じる方は、ぎょうざのあんの中に"にんにく""生姜""ねぎ"などを入れると「あん」も「体」も「心」も更にパワーアップ!!間違いなしざます。

しかし・・・私みたいに、もっともっと楽ちんがいいぃーとおっしゃる方は、沸騰した湯の中に



入れて5~6分ほど茹でて(水餃子ざます)、そのまま食べてもスープの具にしてもスルッと美味 しいですわよ~。

あらっ! ごめんあそばせ、お家に『梅干し』というものが、まず無いわよ! という方にはね!・・・ 最近、チューブ入り『ねり梅』というモノが、わさびとか辛子の横に売っていますから、それをご 利用されると包丁もまな板も洗わずに楽ちんできますわよ~。(**てへ・ペろ**)

*****それでは皆様、ごきげんよう****

【アレコレト】







至福の食べ物だスイカって



構え・型が大切やぞ



ドリフを知らぬ世代にも伝授

★★★川井梨紗子選手・友香子選手 金メダルおめでとう!★★★

東京オリンピック女子レスリングにおいて、津幡町出身の川井姉妹が見事!揃って金メダル獲得!津幡町役場庁舎には大きな顕彰幕が2本垂らされ、新聞は2日続けて友香子さん梨紗子さんの最大紙面の記事が配られ、津幡郵便局では写真入りの記念切手シートが発売され、いま津幡町は川井姉妹でたいへん盛り上がっています。姉妹がよく行く中学校の隣のお寿司屋さんや、本津幡駅前のベルギー人のご主人の焼くワッフル屋さんも、もともと人気店なのですが、いまや超有名店になりました。

右の絵は、我らが画伯が3年前に描いたウシの絵ですが、 レスリングの吉田沙保里選手が搾りたての牛乳を川井梨紗子 選手に飲ませている絵です。川井選手の試合の解説はずっと 吉田さんがされてたので、なんだか象徴的ですね~。吉田選 手からの牛乳を飲んだから、強かったんですね、きっと。

この絵の川井選手、オレンジ色の服で描かれているのですが、これも予言的中!表彰式でも、その後のTV出演でも日本選手団は鮮やかなオレンジのジャージ着てますね~。

で、あくまでこの絵、金メダリストの絵じゃなくて「いい 仕事するウシの絵」というところが、画伯が(一部から)天 才と呼ばれる由縁なのでしょう。

