

ネットワーク通信

NO. 92 (R1. 11. 5発行)

長井市社会福祉協議会

〒993-0011

長井市館町北6-19

☎ 0238-88-3711(代表)

☎ 0238-87-1822(直通)

FAX 0238-88-3712

今秋は2週続けて台風が襲来し雨が多く、避難勧告がでた地域がありました。皆様お怪我や被害はなかったでしょうか。気温は比較的暖かで、寒暖の差があまりなく、過ごし易い日が多かったので、その分紅葉は遅くなっているようです。これからは、冬の準備に取りかかる時節になります。お体に充分お気を付けてお過ごしください。

避難者支援事業・きびたき長井甦るの会 秋の交流会 屋形船遊覧&いも煮会を満喫しました！



きびたき長井甦るの会
コースター

10月26日(土)、上記交流会を行いました。最初は、老人福祉センターに12時10分に集合し、遊覧船に乗るため福祉バスで、長井ダム百秋湖を目指し出発。

わくわくしながら13時15分発の遊覧船に乗船しました。周りの景色は紅葉が一番良いとされる時期で(赤色が足りない感がありましたが)、水面ギリギリからの山全体が紅葉している景色を真近に見ることができ、皆さん「きれいだね！初めて見た！」と興奮ぎみの様子。

船内では、ボランティアガイドさんの案内に耳を傾けながら、長江さん手作りのパウンドケーキをいただき、途中、「三淵渓谷通り抜け参拝」のゴムボートとすれ違った際には、大きく手を振って挨拶を交わして、大自然の絶景を堪能した船旅になりました。残念ながら、屋形船では三淵渓谷まで行くことが出来ませんでした。それは次回のお楽しみになります。

ダム遊覧から戻って、14時30分からいも煮の準備に取りかかります。今回は「福島のいも煮」と「山形のいも煮」を作るため、大広間のテラスに2個のガス台と大鍋を用意して、2班に分かれて調理です。班編成は自然に分かれて、スムーズにいきました。材料は届いていたので、あとは洗い、切る、煮る、味付けと流れ作業で、段取り良く美味しいいも煮が出来上がりました。

調理している時間が2時間程あり、「山形の芋煮は材料が豪華だね。そう切るの。」「調味料は何？」等々の声、その間のやり取りで、ご夫婦の普段の様子や考え方が見えたり、家庭科の先生の免許を持っている方がいたり、調理をしながらいろんな素顔が見えて、中身の濃い時間でした。

その間子供たちは、鬼ごっこなどのゲームをして大広間を走り廻り、すっかり仲良しになっていました。

16時30分からいよいよ芋煮会本番です。いも煮の他に差し入れで貰った新鮮野菜のサラダ、漬物、果物、三春のお饅頭。アトリエパッションさんのピザ・パスタ、おにぎり、様々な飲み物。もちろん、鈴木酒造長井蔵さんから日本酒の差し入れがあり、美味しく頂きました。福島のいも煮も山形のいも煮もどちらも大変美味しいとの結論になりました。

歓談中、『きびたき長井甦るの会』コースターのお披露目をしたり、参加者の近況報告をもらったり、欠席者の近況紹介をした時は、「そんなことがあったな。懐かしいね。」「そーか。」など避難してきた当時を思い出された様子でした。

子供たち、お父さん達、お母さん達、それぞれが情報を交換し、交流し合い、お互いの距離がぐんと縮まったのが実感できた、実りのある交流会になったようです。大満足の交流会でした。



平成31年度 第8回定期交流会 まち歩きをしながら 紅葉スポットを散策しませんか！

街中の樹々も色づいてきました。

きれいに紅葉しているまちなかを歩きながら、今しか見られない景色の歴史的な建物を巡り、紅葉スポットを探しながら、秋を楽しんでみませんか。

散策後、近くにある道の駅「川のみなと長井」で昼食をとり、雑談しながら交流をしたいと思います。

お忙しい時期とは思いますが、皆さんの参加をお待ちしております。申し込みはお電話でお願い致します。

散策コース例

白山神社、長遠寺、みずはの小道、やませ蔵、つつじ公園、址の上・址の下、旧長井小学校第一校舎 など

日 時：令和元年11月14日（木）
10：00～13：00

場 所：老人福祉センター集合

参加費：無料

昼 食：道の駅「川のみなと長井」

申込締切：11月12日（火）

申込・問合せ先 長井市社会福祉協議会

☎ 88-3711 / 87-1822

担当：手塚 ・ 鈴木 まで



◇郷土料理教室のレシピの要望がありましたので、今月は山形の郷土料理を掲載します。
福島郷土料理は次回以降に掲載予定です。

アケビのはさみ焼き

材 料

- | | | | |
|------|------|-----------|------|
| ・アケビ | 7個 | ・味噌(A) | 30g |
| ・ひき肉 | 100g | ・砂糖(A) | 大さじ1 |
| ・舞茸 | 100g | ・油 | 大さじ1 |
| ・ごぼう | 70g | ・揚げ油 | 適量 |
| ・人参 | 20g | (オリーブオイル) | |

作り方

1. アケビは種を取り洗い、水気を拭く。
2. 舞茸は小さくほぐし、人参、ごぼう(アクを抜く)は千切りにする。
3. アケビを170℃の油で揚げ、よく油を切る。
4. ひき肉を油で炒め、2を加えてしんなりするまで炒めAで味をつける。
5. 3に4を詰め、フライパンで軽く焼く。



味噌揚げ

材 料

- | | |
|---------------|-------------|
| ・白玉粉 | 200g |
| ・味噌 | 100g |
| ・砂糖 | 130g |
| ・豆腐 | 1丁(充分に水を切る) |
| ・青じそ | 20枚 |
| ・揚げ油(オリーブオイル) | |

好みによって、胡麻、くるみなどを入れても良い



作り方

1. 白玉粉をミキサーにかけ、パウダーにする。
2. 1に、味噌、砂糖を加え、更にミキサーにかける。
3. 充分に水切りした豆腐を4等分にし、3/4を2に入れ、ミキサーにかける。耳たぶ位の柔らかさが丁度良い。柔らか過ぎても困るので、豆腐の量で加減する。
4. 青じそに3をスプーンで乗せ、半分に折って160℃の油で揚げる。(低い温度でゆっくり揚げるのがコツ。温度が高すぎると黒くなる。浮いてきたら、ひっくり返す。)

きゅうりのぱりぱり煮

材 料

- | | |
|-----------------|------------|
| ・きゅうり | 500g(5～6本) |
| (下漬け用の塩 | 2つかみ) |
| ・塩昆布 | 20g |
| ・生姜(千切り) | 20g |
| ・鷹の爪(輪切り) | 少々 |
| ・A(醤油・砂糖・酢・ミリン) | |
| →お好みの量で | |



作り方

1. きゅうりは薄い小口切りにし、一晩下漬けする。
2. 1のきゅうりを洗ってよく絞る。(水切りが肝心)
3. Aを煮立て、きゅうりと鷹の爪、生姜を入れて掻き混ぜながら、火をとおす。
(きゅうりのぱりぱり感を失わないようにする。)
4. 3を別の容器に移してさまし、塩昆布とあわせる。

あとがき・・・時が経つのは早く、もう11月ですね。白鳥の鳴き声も聞こえてくるようになり、冬が近づいているのだなと感じます。