

相談員 杉澤 琴美

歴史的猛暑を乗り越え、朝晩はめっきり寒くなりましたね。利用者さんの服装も秋の装いとなってきました。今号では、厳しい夏を楽しんだ8月の活動をご報告いたします。

あうん かんぴょうプロジェクト

高いところに鎮座する1本の夕顔さま。利用者さんに毎日愛でもらってすくすくとたくましく成長し、台風7号の強風にも耐え抜いてくれました。

8月21日、いよいよこの実を収穫することになりました。成長を一番楽しんでくださっていた利用者さんにハサミを入れていただきました。

収穫後はみなさんに順番に抱えていただいて、恒例の重さ当てクイズ。「20kgはあるんじゃない!?」と嬉しい回答もいただきましたが、正解は12kg。長さは75cmで、過去4年間で一番の大作となりました。

そして24日、満を持してかんぴょう作りに取りかかりました。実を輪切りにして厚い皮を剥き、薄く長いかつら剥きにしていきます。一緒にして下さる利用者さんには未経験の方もいましたが、さすが皆さん熟練の包丁使いですぐに要領をつかんで、順調に作業が進みます。この日のお天気は名寄史上最高記録ではないかと思われる35℃の青天。汗をかきかき干し終えたら、あとは太陽さんにお任せ。天候に恵まれて短期間でしっかり乾燥できたので、白く美しい仕上がりとなりました。

この手作りかんぴょうは大切に保管して、2月の節分の恵方巻に登場予定です。手作りのかんぴょうは市販品と違ってふっくらやわらかで香りも良く、一度食べたらかんぴょう革命が起こりますよ！

かんぴょうは決して食卓の主役に躍り出ることはありませんが、昆布巻や太巻きなどここぞというときの御馳走に使われる重要な食材です。ハレの日の食卓には元来、華美な食材よりも人が手間を惜しまずに作った食材が珍重されてきました。このかんぴょうは、利用者さんの記憶と経験を頼りに一から方法を教えていただいて作る一級品。あうんはこの気持ちを大切にしていきたいと思っています。



あうん夏祭り



名寄まつり、行きますか？と利用者さんたちにお聞きすると、行かないと答える方が大多数です。お子さん、お孫さんが大人になるとお祭りとも縁が遠くなってしまっているんですね。

そこで皆さんに少しでもお祭り気分を感じていただこうと、4日にイベントを開催してみました。

昼食は出店風に揃えてみました。定番のやきそば、フランクフルトに、みそおでんはあうん畑の大根入り。都会のお祭りではきゅうりの一本漬けが大人気だそうで、同じくあうん畑のきゅうりをからし漬けにしてみました。

3時のお茶の時間には、瓶のラムネと手作りのチョコバナナ。両方ともなかなか飲みにくい・食べにくいもので苦戦しましたが、お祭り気分を盛り上げてくれました。以前は出店も今の倍以上あり、サーカスや見世物小屋が来たことなど思い出話が続々とよみがえっていました。名寄まつり、すごいお祭りですね！



日々の食卓より



かんぴょう作りをしなければ出会えない味覚、夕顔のワタ。ナタデココに近いような、他にはない食感で美味しいのです。この日は挽肉と一緒に甘辛く炒めた一品。夕顔自体には味がなかったのでしっかりした濃い味がよく合います。利用者さんとかんぴょうの話をするこのワタの調理談義に花が咲くほどです。年に1、2回しか食べることがないので、「そうそう、こんな味だったよねえ～」と懐かしい気持ちに浸りながらいただきました。



夕顔の煮物、豆腐サラダ、茄子とピーマンの味噌炒め、ミニトマトマリネ

こぼれ話

田んぼを見ると思い浮かべる大切な言葉があります。『上に行くほど稲穂のように頭を下げなければならない』『ピンと伸びた稲には実が入っていない』

前者は長く木材加工会社を経営していた方、後者は親子2代の誇り高き柁(まさ)職人でした。人は稲に人生や生業を重ねて見るものなのですね。今年も稲刈りが始まりましたね。豊作でありますように！