

今年も残りわずかとなりましたね。あうんの内装はクリスマスツリーやリースが飾られ、華やかになっています。さて今回は、過ぎ行く秋を惜しみながら雪の季節を迎える11月の活動をご報告します。

染め物企画・第2弾!!



タンポポを使って草木染めに初挑戦したのは今年の6月。今回は、あうん畑で収穫した赤紫蘇を原料に、再び草木染めに挑戦しました。毎年夏に手作りしている紫蘇ジュース。この色を染め物にしたなら、きれいなピンク色に染まるに違いない!と意気込んで計画しておりましたが、今年は秋に入っても連日の猛暑続き。鍋で煮込む勇気が出ないまま、大量の紫蘇の葉が冷凍庫で眠っておりました。そして雪が積もった11月27日、満を持しての登場です。

今回も染めるのはさらしを縫った布巾。皆さんには、小石を芯にして輪ゴムで絞って、思い思いの模様を付けていただきました。皆さんの目の前では、解凍した赤紫蘇が大量にグツグツと煮込まれています。色も十分に出たところで、お酢の投入。皆さん、見てください!色がピンクに変わりますよ!!これが最大の想定外でした。色が変わらなかったのです!!!いえ、変わったのですが、例えるなら、コーヒーが麦茶に変わった程度。こんなはずでは...?布を煮込んでいるうちに変わるのでは!?ミョウバンの媒染液に漬けたら変わるのでは!?と期待を込めていたのですが、最後まで麦茶色のまま。ピンク色に出会わぬまま、染め上がりを迎えました。一方、皆さんに付けていただいた絞り模様はくっきりと白く残り、前回と比べて経験値が上がって良い仕上がりになっていました。

さて、色の変化が起きなかった原因は何か?と振り返ると、考えられるのは紫蘇の葉を冷凍したこと、多すぎたこと。特に量の問題では、鍋に溢れるほど使っていました。何でも大は小を兼ねるというわけではないのでしょうか。それでも、絞り模様の境目はかすかにピンクに見えたり、芯の小石(観賞魚の水槽用)に接していた部分はアルカリ性に反応して黄緑になっていたり、染め物の化学を感じる結果となりました。想定外を経験値に変えていくのがあうん流。きっと来年リベンジです!!



日々の食卓より



この日の主菜は、老若男女大好きな肉じゃが!キタアカリはあうん畑生まれなので、惜しげもなく大量に使います。たくさん芋の皮剥きはなかなかの手間ですが、我らには調理が得意な利用者さんがついてくれているので、いつでも大船に乗った気分です。キタアカリの味は格別ですが煮ると崩れやすいのが難点。ですが名寄近辺では昔から男爵芋が主流だったので、皆さん崩れないように煮込むのがお上手ですね。そういえば、あうん畑の芋掘り後、すぐに新じゃがを塩ゆでしてイカの塩辛をのせて味わうのが恒例のお楽しみでしたが、今年はやらないまま過ぎ去ってしまいました。また来年のお楽しみにしておいて、新たな「芋のお供」を開発しておきます!



肉じゃが、茄子の味噌炒め
春雨サラダ、ご飯、味噌汁

こぼれ話

あるみぞれ交じりの冷たい雨の日、お迎えの車内である利用者さんが「西側の山が見えていたら晴れるんだよ」と話していました。歴代の利用者さんが「今日は雨竜山脈がよく見えるわ」と話していたのを幾度となく聞いてきましたが、この日初めて、『雨竜山脈が見える=天気が良くなる』ということに気がきました。

このように、利用者さんから聞いたことが何年もたってから答え合わせのように繋がるのが時々あります。利用者さん自身も、教えようとして我々に話しているわけではなく、何気なく話したことが人生の教訓であったり、長年の経験で得た学びであったりするのでしょ。

この日は本当に昼頃に日差しが射ってきて室内は十分に暖かいほどになっていました。あうんの利用者さんの明日がいつでも晴れやかでありますように。

来年もどうぞよろしく願いいたします!!