

窓から差し込む日差しに春の気配を感じるようになりましたね。
今号では、急激な天候変化に負けずに過ごした2月の様子をご紹介します。

あうんの鬼まつり!?



今年もあうんに節分がやってきました!

2月2日、この日の昼食は、近年すっかり全国規模に定着した恵方巻き。5種類の具の主演はやっぱり、あうん産のかんぴょうです!利用者さんたちと一緒にあうん畑に苗を植えて実を採り、細く長く剥いて天日で乾かした手作りかんぴょう。甘じょっぱく煮込むと、ふっくら柔らかで絶妙な噛みごち。海苔巻きは得意とおっしゃる利用者さんに手伝っていただいて、海苔巻きづくりをスタート。作るのは何十年ぶりだったかもしれません。最初は戸惑いつつも、体がちゃんと覚えていたようでした。

丸かじりは危ないのできちんと切り分けて提供します。食卓に並ぶのは真ん中あたりのきれいに整った部分。しかし実は、海苔巻きのお得な部分のかんぴょうがたくさんはみ出している端っこのところ。皆さんにたくさんおかわりしていただいて、かんぴょうプロジェクト、堂々の完結を迎えました。

そして今年も登場、赤鬼さん!!

ピンポン、あっ誰か来た。ハイ...ギャー、鬼だー!!

の小芝居で始まった今年の豆まき。荒々しく登場して雄たけびを上げています。利用者さんの手には落花生が山盛りのどんぶり。...が、利用者さんたち、優しくてなかなか鬼に豆をぶつけてくれません。

投げてください!投げてー!!あっ、まだ食べ始めないで...

と騒いでいるうちに、「鬼は外、福は内」の大事な掛け声が忘却の彼方に飛んでしまっていました。

優しい豆まきですっかり毒気を抜かれた赤鬼さんはその後、年の数とまでは言わずに豆を食べて、記念撮影。百人一首にも参加して、平和交流していただきました。お帰りの時間には赤鬼も送迎の車に乗り込んで、皆さんをご自宅にお送りしています。ご家族さんにも笑って頂けたら赤鬼として本望です。

名寄市内に車に乗った鬼が現れるというウワサが流れたら、それはきっとあうんの赤鬼です。



クレープパーティー

2月27日のお茶のお供は、手作りクレープでした。あうんにはクレープが簡単に焼けるお役立ちグッズがあって、久々の登場です。焼きたての生地に生クリームや果物を包んでいただきました。普段少食の方が「こんな食べ方はしたことがないな」と喜んでくれました。



日々の食卓より



この日の一押しは、あうん畑の大根を使用した煮物。秋に収穫してあうんの地下で保存しておりましたが、これが最後の1本となりました。柔らかくてよく味が染みて、その上長期保存できるとは、こんな有難い食材、他にあるでしょうか。多めに煮込んで、お好きな方にはおかわりして召し上がっていただいています!



大根の煮物、蒸し鶏サラダ、レンコンきんぴら

こぼれ話

2、3月は受験シーズン。多くの若者が自ら選んだ道に挑戦する季節でした。あうんの利用者さんは昭和一桁生まれの方が多く、学ぶことの難しさを感じるお話をたくさん聞かせてくださいます。

高等科に行きたかったが、親が「女に学問はいらない」と取り合ってくれなかった。樺太から戻って北海道の山奥に入植したが、熊が出るような長距離の登下校が嫌になって小学校に行くのをやめてしまった...

学びは求める人に十分に、社会情勢や性別や居住地、経済状況などに関わらず普遍的であったほしいと願ってやみません。このように苦労してきた方々がいたからこそ、現代の子どもたちが望む道を選ぶようになったのですよね。先人たちに感謝を。そして若者たちの挑戦と努力が報われますように。

