

相談員 杉澤 琴美

夕暮れが早まり、秋の深まりを感じる日々ですね。今号では、一年で一番イベント盛りだくさんだった9月の活動を振り返っていきます！

十五夜お月さん



今年の十五夜は9月17日。例年は話題に出すだけだったのですが、今年は初めて行事を開催することになりました！

みなさん一緒にお月見団子作り。いただいた枝豆でずんだ餅を作ります。お団子は安全に考慮して、もち米とうるち米を混ぜたご飯を半ごろし（つつい何度でも口に出したくなるワード！）、一口大に丸めます。一方では、すり鉢で枝豆を擦ってずんだ餡を作ります。すり鉢で豆を擦るのはなかなかの重労働。すぐに腕が疲れてしまうのですが、なめらかな餡になるまで根気よく続けてくださった利用者さんたちは本当にすごいです。

お団子にずんだ餡をのせて完成！黄緑の色合いがとってもきれい。

さぁお茶にしましょう…というタイミングで現れたのは、黄色い顔の「お月さん」！！

本邦、初お披露目です！！

♪うさぎうさぎ何見て跳ねる♪と登場。利用者さんは一瞬、???となった後、「ああ、月か」と理解してくださいました。そう、まさかの月ですよ！！

お団子とお茶をおいしくいただいた後に記念撮影を行いました。長い人生を歩んでこられた利用者さんたち、お月様とツーショット写真を撮ったのは人生初めてのことだったでしょう。



かんぴょう作り



二言目には「寒くなったね」と言ってしまふ癖がついていく9月下旬に、思いがけずいただいたプレゼントのような暖かい秋晴れ。この暖かさを無駄にするわけにはいかない！！と一念発起して、かんぴょう作りに取り掛かりました。この日の利用者さんはかんぴょう経験者ばかり。厚すぎると乾きにくく薄すぎると食感が楽しめないという絶妙な感覚をよくわかってくださっていて、ちょうどよい厚みで手早くかつらむきしてくれました。

日差しが強い午前中に天日干し。自然と鼻唄がこぼれ出ます。晴天、心地よい風、気分爽快です。まさにかんぴょう日和！

翌日にはカラカラに乾いて完成。このかんぴょうは来年の節分の恵方巻に使われます。手作りかんぴょうは香りや食感が段違いに美味しい！！来年の話をするとう鬼が笑うと言いますが、恵方巻きはぜひ楽しみにしていただきたいところです！

お彼岸のおはぎ作り…？



春と秋のお彼岸には恒例となっているおはぎ（ぼたもち）作り。今年もまた、十五夜で培った安全重視のお団子ノウハウを生かしておはぎを作ろうとしたのですが、小豆を煮る水が多すぎてシャバシャバなあんこになってしまい…。仕方なくお汁粉となりました。

おはぎはきつとご自宅で召し上がっているだろうから…などと言い訳しながら恐る恐るお出ししたのですが、皆さん珍しさを喜んでくださって、予想を覆して好評いただきました。

「お腹に入ればおはぎだ」と最強の名言もいただきちゃいました☆

