



夢やロジシェクト

ユアシスが一部出資し、一緒に活動をしている企業組合にしごう村夢やロジシェクトへ通称夢やロジは、山椒を開拓してます。

夢やロジではもう一步発展させたいと日々奔走しているが、行政の協力無しには中々前へ進まないのが現状。

使う商品を開拓する傍ら、毎週日曜に地元の新鮮な野菜や加工品、夢やロジで開拓した商品などを並べて開拓する夢やロジテント市を開催している。最近そのテント市に毎回かり出されてしまは午前六時半頃から十一時過ぎまで売り子をしていく。

夢やロジではもう一步発展させたいと日々奔走しているが、行政の協力無しには中々前へ進まないのが現状。

販売そのものは午前八時からなのに、毎回午前七時くらいからテントが立ち上がり、からテントが立ち上る。すると同時にお客様がいらっしゃる。毎週日曜日の朝なので憶えている方は早々にいらっしゃる様子。多くのお客さんが朝持つてきてくれる採りたての新鮮野菜。

お客様とのや会話や笑顔はもちろんうれしいけど、それがけではお腹はふくれない。夢ばっかりでは資金も当然ながら身体も続かない! どうにかこの現状を前向きにできないかとメンバーと共に頭をひねりながら活動中の夢やロジである。



企業組合にしごう村夢プロジェクト
福島県西白河郡西郷村大字真船字芝原246-5
TEL 0248-29-8331/FAX 0248-29-8340
写真はテレビでも紹介された自慢の一品
「まるごと玉ねぎの山椒醤油漬け」

秋らしい丼で
食欲も倍増!

【材料】

秋刀魚、長芋、
ご飯、生姜汁、
片栗粉、サラダ油
(タレ) 酒、醤油、
みりん、砂糖、白すりごま
(飾り) 刻み海苔、青ショウガ
紅ショウガ

【作り方】

- 秋刀魚を食べやすい大きさに切る。生姜汁に絡め片栗粉をまぶす。長芋はすりおろす。
- フライパンにサラダ油を引いて中火で熱して秋刀魚を入れる。両面で3分から4分くらい焼く。
- こんがりしたら、混ぜ合わせたタレを加えて煮立たせながら照りを出すように絡める。
- どんぶりにご飯を盛り、刻み海苔を敷いてから秋刀魚をのせる。その上に長芋、青ショウガをのせて出来上がり。



一品! 秋刀魚のとろろ照り焼き丼

秋の七草の頃

「七草の覚え方は
「おすき」なふくは」

おみなえし
すすき
キキよつ
はくす
くす
でし二
じばかま

漢字で書くと
女郎花・薄・桔 撫子・藤袴・葛・秋。

七草の由来は万葉集に山上憶良が読んだ二首の歌だそ、うで

「秋の野に 咲きたる花を 指折りかき数ふれば 七種の花」

「秋の花 尾花 葛花 離麦の花
姫部志 また藤袴 朝貌の花」

秋の七草を自にする季節になると雲の流れも風の様子も朝晩の空気も変わってきます。ふだん見慣れた身の回りのものも何だかすきり見えませんか? 澄んだ空気が大地を覆うからでしょうか?

そして…
収穫の秋! 新米の美味し
さ。畠の恵み。山の恵み。
そして…
体重計を気にしないだけ
ない(笑)



「本を読む」

関心事

秋になつたせいか短めの本を読む機会が多くなった気がする。今ではネットスーパーというものがあつて、わざわざ本屋さんまで足を運ばなくとも自宅で本を注文できる。(わざわざ本屋さんまで散歩がてら行きたい時もあるけれど)

近くのコンビニにちょっとしたものを見ついでに本を取りに行ける。二二のところ続けて単行本も含め、三冊ほどネットスーパーで購入。ただ、注文したものが届いた時に注文書を印刷するのに毎回頼んでコピーしてもらつてるのは千ト心苦しいが…。自宅にはPcはあるけれど、印刷設備は無いので頼むしか手だてはないのが現実です。

まあ、それはそれとして、読んでみたい時に読みたい本をすぐ注文して、在庫があれば早ければ三日ほど待つていれば手許に届くし、コンビニ直営のネットスーパーだと手数料もかからないので消費税分のアラス料金で手に入るし、私の場合はその場での現金支払いなので安心もできる。

ちなみにも漁師の肉は腐らない アンのゆりかご 鴨川食堂 柏井壽著
小泉武夫著
岡理恵著
この三冊を買い求めました。



イラスト提供 ふわふわ。り様



台所通信 (だいどくつうしん) Vol.35 2014年10月号 <発行元> 株式会社ユアシス あぐり事業部 湯浅美和子
福島県西白河郡西郷村小田倉上野原459 <TEL>0248-21-5012 <FAX>0248-21-5013 <URL><http://www.yuasys.co.jp/>