



こんにちは

村田 けい子です



みなさんのご意見・ご要望をお寄せ下さい。ホームページがあります。

フェイスブックやっています。 移動事務所 090-9144-8534

発行/日本共産党立科町議会議員 村田桂子 立科町塩沢1483 ☎0267(56)2868

2025.3.28

No489



3.22 多世代交流事業 in 耕福館

女性たちの会「里づくりの会」でおはぎ餅づくり



若い子育て真っ最中のお母さん、お父さんと子どもたちが、4組に分かれておはぎ作りに挑戦。胡麻・黄な粉・あんこ・クルミの4種類を用意。

まず、ゴマをすりつぶす作業、すり鉢を抑える子とすりこ木で一人10回ずつ回しながら、ゴマを細かく擂（す）ります。

そこに砂糖・塩を加えてできあがり。（左の写真）

別のグループでは炊きあがったもち米を半殺し（粒を残してつぶすこと）を説明してから、これも交代でつぶしました。

そのあともち飯を4つに分けて、丸めて、アンにまぶします。

黄な粉・あんこ・ゴマ・そしてクルミもすり鉢でつぶし、少し形を残して擂っていきます。できた順にまぶしてお皿にとります。

前もって、役員さんがつくっておいた豚汁とお漬物などの一品持ち寄りが各テーブルに並んで、「いただきます」



しっかりとすり鉢を抑えてね。

ご飯をつぶすの 初めて。



黄な粉が手に付かないように、スプーンで上手にまぶします。

一番人気は「クルミ」、すつていくと香りが立って、食欲が増しました。若いお母さん方は胡麻やクルミをすることが無かったので、すり鉢でするととても香って「おいしそう」「早く食べたい」

色とりどりのおはぎ餅に舌鼓を打ちました。

食事の後は、ゲームのお兄さんの登場。輪になって体を使った「大根引き」などのゲームで大興奮でした。「楽しかった」「またやってね」

親子ともにニコニコ顔になり、楽しい交流会になりました。

春を告げる花たち

春は黄色から始まります。

今日27日日中は温かいと思ったら、なんとんと26℃。 3月に夏日は統計的にも珍しいのでは。ジャンパーはもちろん、上着も脱いで、ブラウス1枚でも大丈夫なくらい。陽ざしは暑いくらい。半そででもOKなぽかぽか陽気となりました。

我が家でもフキノトウが顔を出しました。

犬を連れて散歩する人も増え、モミを水につけて、種もみの発芽を促す準備も始まるようです。

小さいお星さまのようなイヌノフグリも可憐な花を咲かせます。白梅、紅梅も咲き始め、野はいっぺんに春の装いです。



サンシュユ(藤沢)



我が家にも春、フキノトウが顔を出した。

今週のパチリ！

レンギョウの活け垣根(野方)

運営のお手伝いをしている菜ないろ畑が、お休みを終えてオープン！
 農家の共同の店舗として安心安全良質の農産物をお届けします。

町内外の農家が300人ほどで参加している直売所です。今年も冬休みを終えて開店します。農家のおかあさんがお出迎えします。あったかい雰囲気のお店です。ぜひおいでください。

お人形まつり

4/5(土) - 13(日)

菜ないろ畑 イベントスペース

昔懐かしいお雛様や
 創作人形が勢ぞろい
 各地を回って集めた
 珍しいお人形も

人形たちに
 会いに来てね。

お待ちしていま〜す！

キッチンカー
 花水月
 4/5(土)

発行/たてしなふれあい市菜ないろ畑
 〒384-2305 長野県北佐久郡立科町戸田1168-1
 ☎0267-56-0045

ロコモコ丼、キーマカレー、
 唐揚げ、チュロス、
 ソフトアイス

菜ないろ畑

Open Sale!

25年4月5日(土)

10:00~

通常価格1700円

店頭価格980円

1本580円

OPEN!

椎茸ほだ木

植菌済み

Open Sale!

ご家族様
 2本限

長いも

各種苗

豆類

特Aの立科米

*開店サービス
 そばすいとん
 4/5 リンゴチップス
 早い者勝ち100名様
 4/6 アクリルたわし60名様

Aコープ/全農が宅配事業

まごころ宅配 6月よりスタート！

時代のニーズをとらえた事業

先週号で知らせたまごころ宅配事業は事業者は「JA佐久浅間」ではなく「Aコープ」と全農だそうです。お詫びして訂正します。

時代のニーズに応えた素晴らしい事業とお思います。今は、コンビニでも宅配する時代。

バスなどの公共交通が撤退して買い物難民が出る昨今、うれしい事業ですね。

週1回は 2〜3人用で約13,000円
 週2回は 2人用で約29,000円、
 おとどけ手数料は370円/1回。

3.22 農ん喜村で「ノミ蔵ベ」

町内の日本酒・焼酎・ワイン製造会社を一堂に集めて試飲会が大々的に行われました。会費は4千円、農ん喜亭のスタッフのみなさんが心を込めて作ったたくさんのお料理皿をバイキングスタイルでとりわけ、各社のお酒を試し飲み。気にいったものを予約注文。同じテーブルに着いた同士で話も盛り上がりしました。私も4種のワイ・日本酒を味見。宇山のサントリーの白ワインが気に入りました。

町内の酒蔵を知る良い機会になりました。