

採れたて!!

# わかごぼうのニュース

No.55

発行 2018年10月  
八尾市パーソナルサポートセンター  
大阪府八尾市本町1-4-1-201  
TEL:072-999-7900

## 故郷のピッツアを再現しよう

「ポルチーニ茸ものつける故郷のマルガリータって、結局どんなピッツアだったんだろう?」そんなことを畑に行く途中に話してたら再現してみようかなって思いました。これは希望とやる気がムンムンわいてきますね。でもピッツア生地作りは初めてなのでリスク分散して二人で一枚ずつ計二枚作ることにしました。

まず最初に生地をこねました。これはうどんを作った時と似ていたのでコツも一緒にこねておきました。ただイーストの分量をちょっとミスったので心配でしたがちゃんと膨らみました。発酵が終わり、二回叩き、三つ折りにして濡れタオルを生地の上に置き、十分間そのままにしました。生地を伸ばす時が一番難しくてなかなか丸型にできません。時間がかりすぎたので四角でも別にいいやってなりました。



私は代理で担当しましたが以前パンを作っていたことがあって、似たようなピッツアの生地を作れて楽しかったです。先の生地と十分な時間差をつけて作り始めたはずですが、先の生地の成形に時間がかかった事で、後の生地の一次発酵が終わる直前にこのままのペースだとオープンが使えずグルテンが弱ってしまう問題が発生しました。でも、先のは急ぎ、後は遅らせることでどうにか問題を回避できたので良かったです。丸型に成形した生地にソースを塗り、サラミ・トマト・チーズ・ポルチーニ茸、バジルをのせてオープンに入れると、綺麗に焼けました。

先のピッツアはでこぼこサクサクのクリスピータイプでポルチーニ茸の香りと風味があつて美味しかったです。後のピッツアはもちもちでしたが、多めに入れた具材の味が強過ぎて、肝心のポルチーニ茸の風味がなくなっていました。テーマに沿ったピッツアにできなかったなと思いました。でもみんなからこれはこれで美味しいと言ってもらえてよかったです。

セカイヲテキニマワシマスヨ  
忠実に再現したら  
食べられない  
ガル



わかごぼうは

## 失敗できる場所

家とは違う場所へ出かけた。でもいきなりは不安。お話できなくても一緒に過ごしてみよう。失敗しても構いません。そこからたくさんのことを学べるから。

## グルーガンを使いこなせ

先月作ったマニキュアフラワーをトップにしたアークセサリーをグルーガンを使って作りました。ピンの先にマニキュアフラワーをグルーガンで着けるのですが、マニキュアフラワーの根本を短く切ることと接着剤を薄くのばして接着するのがコツです。最初は難しかったですがコツを掴んでしまえば簡単に。あと、グルーガンの接着剤がはみ出ないように、糸を引かないように気を付けることもポイントですね。

グルーガンは手芸などで見ていたので知っていた興味があつたのですが使った事がなかつたので今回使ってみて面白かったです。



なかなか良い出来栄ですね。

表向きはな



八尾市社会的居場所事業

## わかごぼうに 来ませんか?

### ☆参加対象になる方

- ◇社会参加を望みながら不安を感じている方
- ◇これからの自分を考えたい
- 家族以外の人との関わりが薄い方
- ※また、その方のご家族・親族の方もご相談いただけます。(込み合う場合がございますのでご予約下さい。)

今を変えたいけど、どうしたらいいのかわからない。そんなあなたに答えるための社会的居場所です。

自分のペースで参加できます。



開催時間：毎週木曜日13:00-15:00  
開催場所：わかごぼう  
八尾市南本町7-6-23  
※JR八尾駅から徒歩15分なので自転車推奨

お問い合わせ & 参加申込み  
電話：072-992-6921  
✉ : wakagobou@yaops.jp  
電話受付時間：10:00-17:00 (祝日除く月~金)

ウニもめるみ



# このガチャだけは外せない

店舗の運営において重要な立地条件、つまり場所だと言われています。お祭りやコミケなどのイベントでもやはりブースの場所が売り上げを左右します。だから、今回のイベント出店もいい場所を取れるかどうかはとても重要で、そのブース抽選会に今年は僕が参加することになりました。

抽選会場に着くと、既に他の出店者の方々が来ていました。みなさんいい場所を押さえた雰囲気は同じでしょう。イベント運営の大まかな流れや説明事項などを経ていよいよ抽選の時間がやってきました。抽選方法は箱の中からブース番号を引くというものです。会場のブースはU字型の真ん中に島がある形で、U字型のブースなら無難といったところ。島だとしてモステージに近い方の端なら寧ろ

る当たりですが、島の反対側は...。まあ、七割がU字型のブースなのでほとんど無難なのですが、前回のイベント出店参加時に島を引いた参加者がいたので絶対ではありません。抽選会場の席はコの字型になっていて端の人同士でジャンケンをしたが、僕達から遠い方の人が勝ったので最後から二番目にくじを引くことになってしまい「あ、終わっ

た。」って思いました。もう、嫌な予感しかしません。最近、ソシャゲで運を使い切ってしまったので、これは島の当たりじゃない方を引きそうだなって思っていました。いざ、くじを引いてみると結果はU字型ブース。メインゲートの近くで人通りの期待できるとてもいい場所でした。でも、これで当日の言い訳はできません。開催当日もいい結果になるように接客がんばります。



# わかごぼうニュース編集

わかごぼうでは、毎月参加者が企画した活動内容を参加者自身でコンテンツにしたニュースを編集して発信しています。



是非次号もご覧ください

# 秋ナスが採れました



いよいよナスの収穫をしに農園へ行きました。だいたい私が持っていたペットボトルの半分くらいの長さの収穫の目安にしたのでわりやすかったです。大きいけど丸く育っていたナスはペットボトルの半分くらいの長さに達していないこと、なんか形が悪いと思ったので収穫しなかったのですが、あとで聞いたら育ちすぎているからそれは採ってこないといけないみたいでした。隣の畝のダイズは莢が枯れてきていて、ダイズまで成長するのか怪しい感じになっていました。

## 〇麻婆茄子作り

今回収穫したナス九本を使って麻婆茄子を作ることになりました。本当は別に作る人がいたのですが、今日はお休みということで急遽、私が作ることになりました。まずは野菜を切るころからです。ピーマンとナスを縦切りにします。普段、料理する時はナスを丸に切る事が多く、縦に切ることはないので時間がかかりました。途中から、いくつか切り方を教わりながら切ったので色々な形のナスになりました。

切り終えた野菜をフライパンギリギリいっぱいまで入れて炒めたので野菜がこぼれました。更にひき肉を入れて慎重に炒めたのでけっこう時間がかりました。麻婆茄子の合わせ調味料を入れて、しばらくしたらちゃんと火が通っているかすごく心配になりました。



味見したらナスに火が通っていて私はいいかなと思える味でしたが、少し皮が固いものもありました。最悪、自分一人で全部食べる覚悟をして、大皿に盛り付けて完成です。小さく切ったナスにも皮が固いのがあったので「収穫するのが遅かったからかな？」と話しながらみんなで食べました。麻婆茄子美味しく出来ると言ってもらえた時はすごく嬉しかったです。

# くす玉に仕上げましょう

くす玉の花のパーツを作り続けて、数が揃ってきたのでいよいよくす玉へと仕上げしていきます。本来は完成本のくす玉を作り上げた方に教えてもらう予定でしたが参加のタイミングが合いませんでした。

くす玉作りの本に仕上げ方が記載されているのでそれを見てやってみることにしましたが、本にはいろいろな仕上げ方が乗っていて、いったいどれを見て作ればいいのかわかりません。ネットで調べてみてもこれだというドンピシャなものを発見できず、色々見て情報を擦り合わせて作り上げていくことになりましたが、うまく作れるのか難しそうだと思いました。



くす玉を仕上げる際には色が偏らないようにバラバラにバランスよくパーツを選びました。針に糸を通し、パーツを十個ずつ糸で結びつけそれを四つ作り、うまく球になるように糸で結び合わせます。綺麗な球になるように作るのが難しかったですが、無事に仕上がってよかったです。

# わかごぼう

来月は早朝農園清掃に参加したり、畑の様子から今年の天候を振り返ったりします。

他にも燻製調理やカードゲーム、耐寒企画に秋の遠足、そして準備に準備を重ねてきた出店イベントもいよいよ本番を迎えます。定番のテーマトークや、ボランティア活動、日常生活力向上の学習会などもあります。

みんな似ている。ひとりにはよくない。つながる力を身に着けよう。社会的居場所事業わかごぼう新規参加者募集中です。

