

採れたて!!

# わかごぼうのニュース

No.63

発行 2019年6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

## 失敗、分析、対策、そして成功

マシユマロとよく似たお菓子でギモーヴというのがあります。何が違うのかちよつと調べてみました。今は使われていませんがもともとはどちらもウスベニタチアオイという植物の根のデンプンを使って作られていました。このウスベニタチアオイを英語ではマシユマロー、フランス語ではギモーヴと言います。他にもマシユマロはメレンゲを入れて作りますがギモーヴには入れないなどの調理行程や味の違いがあるみたいですが、その違いは自分たちで作ってみて感じることにします。



ギモーヴと言われても初めて聞いた時はピンと来ず、レシピを見た時「これは、洋菓子作るんやな」とぼんやり理解した。自分の担当はイチゴの下処理。ヘタを取って、四等分に切りボウルに百グラム量って入れるのが役割でした。鍋にイチゴとグラニュー糖を入れて火にかける。

焦がさないようにかき混ぜていくうちにイチゴから水分が出てジャム状になってきました。ボウルに移して水あめとレモン汁を加えてハンドミキサーでよく混ぜたら、あとは冷蔵庫で冷やし固めます。しかし、出来上がりがなんか思ってたのと違う。食べてみたけど、どういったらいいかわからない。イチゴの甘さはしつかりとしているけどペースト状のまま舌ざわりもあまり良くなさく明らかに失敗でした。

失敗した原因は粉ゼラチンを使ったことです。レシピでは板ゼラチンだったのに、粉ゼラチンの方が使い方簡単なので代用したつもりが全然代用できていませんでした。でも、食味はよかったです。惜しい感じでした。

前回の振り返りを踏まえてギモーヴ再チャレンジすることになった。ポイントが板ゼラチンを使う事。初めて二人だけで作る事になり、初めソワソワして、どこをどうしたらいいか、これでよかったのかなと思っただけで頑張った。今回は大成功。前回よりうまくできて美味しかったので良かったです。

間違いは正して即修正するぞござる!



## 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お話を学べるから。

## 今年も畑はやってますよ

今年度も農園部は続いています。天地返し、畝立て、種蒔きを終えて現在は山菜・トマト・ピーマン・エダマメ・ヒヨウタン・ネギ・サトウキビが元気に育っています。

これから暑くなりますが、このまま無事に成長して欲しいです。



なんか作物  
少ない?

発芽率  
悪いからな



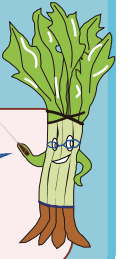
## ☆参加対象になる方

- ◇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。

八尾市社会的居場所事業

## わかごぼうに 来ませんか?



自分のペースで  
参加できます。



開催時間：毎週木曜日14:00-16:00  
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：9:00-17:00 (祝日除く月～金)

ウニもめるよ

# 見えない部分は想像力で補う



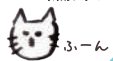
だんだんと暑くなり始めてきたので、涼しいものでも作ろうと何かないかと考えた時、初めにゼリーを思い浮かべました。でも、見た目は涼しげだけど作業工程はそんなに難しくないのでちよっとグレード上げてババロアを提案しました。今回も見た目重視でいきたいと思います。今回のババロアのポイントはエディブルフラワーとフルーツの配置です。三層仕立てのババロアの中にそれぞれ閉じ込める感じで配置するのですが、型の中でエディブルフラワーの向きを微調整を直接見る事ができず、想像で行う部分があったので難しかったです。今回は私がリーダーだったので、指示を出して他の参加者にお任せするのですが中々上手く指示を出せなくて改めて難しいなと思いました。

一番下の層の抹茶ババロア部分を作ろうとポウルで材料を混ぜたら、服にびちゃちゃって飛んだ。私は気にせず作業に集中したけど、染みになるといけないからって他のみんなが汚れの落とし方を教えてくれた。服はきれいになったけど、その間にババロアのゼラチンが固まり始めて、慌てて型に入れてみたけどツルツとした舌触りの表面にはならなかった。冷蔵庫で冷やした後、ぬるま湯で型を少し温めてお皿に移すとつるんと勢いよくババロアが出てきた。見た感じちゃんとしていた。

○食後の感想  
写真撮ったあとでみんなで食べた。ゼリーっぽくてまあまあ良かったかな？でも、エディブルフラワーはムリ。花びら一枚で食べたならトマトの皮みたいな味だったけどムリ。

# 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

# 二転三転シーリングスタンプ

シーリングスタンプはよく映画やアニメで出てくる口を垂らし刻印することで封筒が未開封だと証明するものだ。ハンコを手作りすれば独創性も出ていいんじゃないかと思い提案をしてみた。通ったので、ハンコの制作方法について話し合ったところ、円柱形の真鍮を腐食させて文字を型取るエッチング加工に落ち着いた。

ところが、必要な材料を調達しようと二〜三時間ほど探し回ったが、ロウしか見つけれず時間切れで調達を断念。自分のリサーチの甘さを痛感した。そして、別日に別件で立ち寄った雑貨屋でオープンで焼くと固まる樹脂粘土を発見し、これを使えばいいかと思い、材料と技法を変えてスタンプを作ることにした。

スタンプ作りはデザインを考えてみることから。完成形をイメージして下書きをします。樹脂粘土を捏ねたり伸ばしたりを繰り返して、厚みを加減して出来る限り円形になるように整える。粘土が思いの外柔らかく成型しづらい手に色が移るし難儀やなと思った。下書きを元にヘラを使い掘っていくが思い通りにはいかず、少し歪んでしまつと最初から練り直す。根気よく何度も繰り返すのは大変だった。樹脂粘土をオープンレンジで熱して、しばらく冷ませばスタンプは完成。

# ○いざ実演してみると...

シーリングワックスをスプーンに乗せて底を炙りワックスを溶かして、試しに紙の上に落とすと判を押す。しかし、刻印できずに失敗。普段は読まない説明書を読むと、ワックスの表面が乾き始めたら刻印すると書いてあった。気を取り直して再挑戦。しかし、また失敗。今度はワックスごとスタンプにくっついて紙から剥がれてしまった。ワックスの表面が乾く時間がわからない。その後、何度か挑戦するもうまくいかず。気力と時間が尽きて試行は終了。

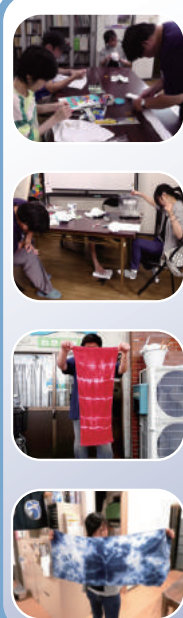


結果は残念だったが、作業工程は楽しかった。

# 染色技法を体験してみよう

染色技法について書かれたミニ冊子を頂いたのいくつかの技法を実践してみることにしました。材料のうち金属バケツの調達が難しく代案を検討し、大きめのビニール袋でええやろという事になりました。自分は初心者でも出来るというストライプ染色を選んだ。まず、ビニール袋にお湯・染料・塩を入れてよく混ぜる。タオルを蛇腹状に折って、間隔を決めてから輪ゴムで二重に括りつけたら、ビニール袋に入れ色ムラが出ないように揉み込んで染め上げるのを待たした。私はマール技法に挑戦した。タオルが長くて丸くするのに手間取った。染料を入れたビニール袋を立てておいたのにいつの間にか倒れてしまい口から染料が机と床に零れるハプニングが起こった。びっくりして何もできなかったけど、手早く余りのタオルで処置してくれた。ありがたう、ごめんなさい。染料を拭いたタオルは後で見たら、いい色に染まって、なんか模様もできてた。

(次号へつづく)



# わかごぼうのこれから

来月は紅茶やコーヒー、ギリギリ滑り込み感のあるタピオカを使ったデザート作りにも挑戦します。畑では追加栽培が決定したバジルの種まきやヒヨウタンの支柱立てが予定されています。他にもいつものボランティアにチームトーク、屋外会議なんかもありますよ。

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。

