

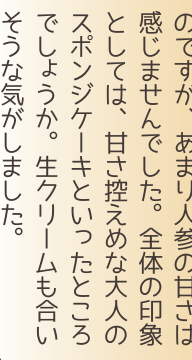


# たんごんはいつにいつにしているのか？

畑で育てたニンジンの活用として、お菓子の本では、比較的初心者向けだけど、作るかといわれると中々作る機会が無くってどんな味なのか知らないキャラットケーキを作ってみることにしました。



当日、備品が揃っていないことに気付く、開始早々事前の確認は材料だけでなく、備品もしっかりとしないといけないと反省する点が見つかりました。作業中でも、小さいミスが多発しつつも慣れたメンバーでの作業だったので、足りない材料は代用をして対応したりしてなんとか焼成まで漕ぎつきました。



そうなお気がしました。

# 地域が変われば・・・



わかごぼうでは調理イベントが多く、普段から調理物の動画を良く閲覧しています。今回は最近見た中で、面白そうだなと思ったお菓子を作る事にしました。それはカステラ。カステラの何が面白いの？と思ったのですが、ただのカステラではなく最近流行したタピオカなどで何かとブームになりつつある台湾のスイーツ、台湾カステラです。

日本のカステラとの違いは見た目がフワフワのプルプルとしている所。味は分かりません。アジアつながりで、豆花というスイーツも合わせて作る事に。どんな味がするのでしょうか？

企画当日、アジアスイーツが最近人気なのは知っていたものの、アンテナをそこまで広げられておらず僕にとっては初耳の言葉ばかりでした。

初めに作るの豆花。この豆花ですが、簡単に言えば豆乳を凝固剤で固めたプリンのような食べ物です。今回は凝固剤に、アガーという寒天の仲間を使っただけで作りました。火は使いましたが、工程は材料を混ぜるだけで出来るので、分量を量る根気と洗い物の多ささえ乗り切れば簡単です。

次に作った台湾カステラですが、僕は作る前は普通のカステラとの違いは何だろうと思っていました。想像としてはスフレ風のカステラと考えればわかりやすいと思います。

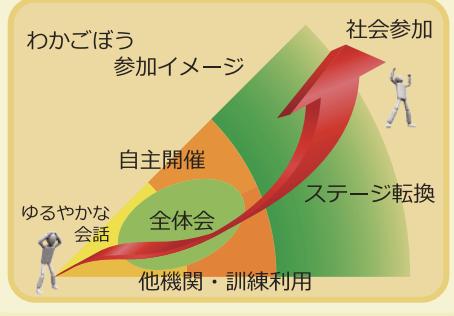
作り方は、材料を混ぜるなど基本的には同じなのですが、違う点ではやはりスフレと同じように割れたり、しぼむ等の欠点があり、繊細さが必要な作業があり、そういった作業は他の方にお任せしました。出来上がりは、生地が大きく割れてしまい、見た目的に残念になってしまいました。普段、なかなかふれあう機会のないスイーツを食べることが出来て嬉しかったです。

## ○食べてみて

- ・豆花は、見た目高野豆腐色の杏仁豆腐。黒蜜をかけて食べると優しい杏仁豆腐でした、美味しかったです。
- ・台湾カステラはフワフワで美味しかったです。
- ・日本のカステラはバサバサしてたりするのですが、台湾のはフワフワしていて甘さ控えめで食べやすく美味しかったです。

## 八尾市社会的居場所事業 「わかごぼう」について

スモールステップを積み重ねて自己を認容し元気を回復した後、自身が望む社会参加を実現する拠点になる事業です。



# 梅は百花の魁

冬から春へと少しづつ移ろいを感じる。草木や花々が冬の寒さを乗り越えて、春の訪れを今か今かと待ちわびる。そんなほかの花々より少し早く季節の移ろいを東風に乘せて薫らせる。梅の花を見に行くことにした。



企画当初は近畿圏でも有名な梅園を見に行く予定だったが、流行りのもので中止となり、どうしたものかと考えた結果、植物園に行くことにした。梅園の開花時期に合わせて日程を決めたため植物園の梅は早咲きの梅が多かったのか、あまり多くは見られなかったが、中でもしだれ梅はしだれ桜とはまた違った風情があり荘厳だった。

梅の木より天高く伸びた枝から散り零れる梅の花が辺り一面を馥郁とした香りで包んでいた。四つの季節だけじゃなくその間にある季節に生きる花々の楽しみ方が少しだけ分かったような気がする。

君ならで 誰にか見せむ 梅の花 色をもかをもしる人ぞしる

## これからのわかごぼう



来月は、農園で採れたジャガイモを使ったジャガイモ料理やちよつと趣向を凝らしたあられづくり、綺麗な文字を書けるようになるために行う美文字講習、トウモロコシの不発ゼロを目指すポップコーンチャレンジなどを予定しています。もちろん、いつものボランティアやテーマトークもありますよ。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。八尾市社会的居場所わかごぼう新規参加者募集中です。