

採れたて!!

わかごぼうナース

No.79

発行 2020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

ミステリーランチ、行先はどこの?

秋の連休の日曜日。天候にも恵まれ、まさに行楽日和。

集合時間も少し早めに設定されていましたの連休という事もあり、引退生も含んで九人という大所帯。当日、出発時間近くになつてもいつもなら来ているメンバーが到着していない、嫌な予感がしました。連絡を入れてみると、集合時間を勘違いしていたようでそのメンバーを迎えて行き、揃ったところで改めて出発です。

ここから、ミステリーランチに移行していくとは、メンバーのほとんどが知らずにいました。移動中、車内ではスタッフが用意したレクリエーションを行いました。

最初に行つたのは、お題の單語を他の人に伝えるゲーム。例えば『ピザ』意外に簡単と思いきや、このゲーム、カタカナが使えないのです。丸くて、野菜

ミスルをやせる新生活様式

カタカナーシチュ

など乗つけたり…とつかえながら説明します。他のメンバーはそれをヒントにお題を当てに行きました。

僕は、事前にテストプレイをして流れを知つていたのですが、いざやり始めるとなカタカナをつかり使つてしまつたり、もつとヒントをちようだいと言われて慌ててしまつたり、ワイワイ皆で盛り上がりました。とても楽しい車中でした。

そんな風に車の中でゲームに夢中になつていて、外の風景を気にしていなかつたのですが、トイレ休憩に入ることで、外に出てふと辺りを見渡すと、違和感を感じました。元々の目的地は府内の市街地だったはずなのに、あたり一面緑でどうみても山の中でした。そして、タヌキの置物が置いてあります…おかしい。

自分たちはどこへ連れていかれのだろうと、不安に思いながらお昼ご飯を買って車内に再び乗り込み出発です。

元は、府内の予定の外出企画。これから僕らはどうに連れていくのでしようか。

次号に続く

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い。でもいきなりは不安。お話できなくて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学べるから。



☆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。
そんなあなたに応えるための社会的居場所です。

お問い合わせ&参加申込み

電話: 072-992-6921

E-mail: wakagobou@yaops.jp

電話受付時間: 9:00-17:00 (祝日除く月~金)

自分のペースで
参加できます。

八尾市社会的居場所事業
わかごぼうに
来ませんか?



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

科学で面白楽しさアート

子供たちから根強い人気の知育菓子。原理は化学反応などを用いていて大人の私たちからしても、なるほど驚かれるものも多いです。

その中で、人工イクラのようなお菓子を作るものがあり、今回はそれを再現してみました。

用意するものは好みのジュースとゼラチン、冷やし油、氷水、そしてスポットです。仕組みとしては、ジュース

とゼラチンを混ぜたものを落書きの前に冷やし固めると丸いゼリーが出来るというものです。

理科の実験のように、まずは冷やすための氷水と食塩を混ぜてその上にボウルに入れた冷やした油をセット。

後は、油に向けてスポットを使つてゼリーリー液を垂らしていく。スポットでボツボツと一滴一滴を垂らす作業は力加減が難しくて、少し神経を使う作業

でしたが、それも楽しい要素の一つで作業を続けました。

垂らし終えて、しつかりゼリーリー液が固まるまで十分ほど待つた後、油をしつかり水で洗い流せば出来上がりです。粒の大小はあれど、概ね実験としては成功しただと思います。

ただ、お菓子作りとして考えると味などもう少し改善するポイントがあつたように思います。僕は、全体を通してとても面白かったです。

○食べてみて
初めて見た印象は『可愛い』でした。カラフルで、タピオカっぽい。キャラクターみたいなプチプチ感は感じませんでしたが、タピオカには近いなと思いました。

・ゼリーの味が薄くてサイダーと一緒に食べると、ゼリーの味を感じにくかったので、もう少しぜり自身を濃い味にすれば、より良かつたかもしれません。

・ビアみたいなプチプチ感は感じませんでしたが、タピオカには近いなと思いました。



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

アレンジ自在、雲づくら

インターネットをさまよっていたとき、雲パンなるものを目にしました。

気になって調べてみると、パンと銘打っているのに出来上がりまでの時間が三十分程度。画像も見た目が可愛らしく、僕は直感的に楽しそうだなと感じたので企画しました。

材料は、シンプルにコーンスターク、卵白、砂糖。その中にお好みで香りづけにバニラエッセンスや色付けに食紅やジャムなどアレンジもできるようでした。それらをしつかり角が立つ程度に泡立て焼いた、見た目がパンのようなお菓子です。

今回はシンプルに何も入れないプレーンタイプを作りました。

泡立てたメレンゲをクッキングシートに落とした後、へラで綺麗にドーム状に成型して、空気が抜けないようにオーブンで焼きました。

出来上がったものは、綺麗なきつね色で、まるで夕焼に染まった雲のような見た目をしていました。切つて中を見てみると白くて、まさに雲のようでした。

○食べてみて
時間が経つとしづらんでしまうとの注意書き通り、切つたりしている間にもどんどん小さくなつてしまんでいったので、急いで美食です。

・味はどうとか落ち着くようなカラメル味で、フワフワの食感と合わせて楽しめました。もう一つ何か足してみたい気持ちも湧き上がってきましたが、想像が追いつきませんでした。簡単に作る「ことが出来るので、また試してみたいです。

・少し手に引つ付くけど、食べてみると、甘くて柔らかくて美味しいかったです。パンというよりはお菓子のパンっていう感じでした。

半熟、それが一番難しい

ちょっとしたひと手間を加えて、いつもの朝食を贅沢に。卵とジャガイモを使ったエッグスマッシュを作りました。調理は簡単で、耐熱瓶にマッシュポテトを詰めて、その上に卵を落として湯煎に掛けるだけ。野菜をベーコンを入れたりとアレンジも出来るようです。

今回は、ジャガイモと卵にチーズを混ぜ込んで作りました。工程は簡単だった事もあり、これといったハブニングも発生せずに湯煎の段階へ。湯煎すること十分ほど、何だか生っぽい…。もう少し火にかけることにしました。白身もしつかり白くなり、取り出そうとするとも器が熱い。当然と言えば当然なのですが、お湯やべーコンを入れば入るほど、卵湯が熱い。当たるところがなかなか作業を邪魔してくれます。

何とか取り出して、蓋の代わりにしてアルミホイルを開けてみると良い感じにできていました。食べ方ですが半熟の卵とジャガイモを混ぜて食べる書かれていたのでスプーンを黄身に割入れてみると、火が通り過ぎていたようで半熟より固まっていて残念ながら絡めて食べることは出来ませんでした。

○食べてみて
・味はマッシュ芋ポテトと卵が混ざり合い、マイルドで優しい味でした。少し濃い目にしても良かつたかもしれない。少し余裕のある朝のひと時には良いかなと思いました。



これからのかわごぼう



来月は、掲載写真のクオリティ向上に撮影

ボックス作り、型を使わないアップルパイや引退生ご要望のチーズドッグ作り、インスタント麺を使った、たこ焼き作りやレンタル力フェードちょっと贅沢なブランチ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。ひとりはよくない。つながる力を身に着けよう。社会的居場所わかごぼう新規参加者募集中です。



各イベントは天候や参加人数により延期や中止の場合があります。