

ふるさと自慢づくりコンテスト(お菓子部門)グランプリ作品

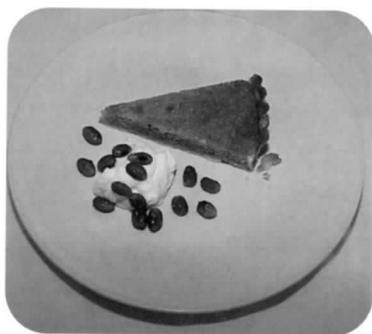
都留市では、産業及び地域の活性化を図るため、産業のまちづくり『メイク・アクションつる』を掲げその一事業として産業まつりに『ふるさと自慢づくり』と題して、主に地元で生産された農林産物などを利用したお菓子づくりコンテストを実施しました。多数出品されたお菓子は、どれも甲乙つけがたい見事なお菓子でした。今回はグランプリに輝いたお菓子を紹介いたします。1月号からは、コンテストに出品していただいたお菓子を紹介していきます。

エネルギー	452	キロカロリー
タンパク質	9.3	グラム
脂肪	29.3	グラム
カルシウム	52	ミリグラム

都留市中央の岩間美千子さんが出品

《材料 7号パイ皿1枚分》

A	バター	80グラム
	粉糖	40グラム
	塩	1グラム
	卵	60グラム
	薄力粉	160グラム
B	バター	100グラム
	グラニュー糖	100グラム
	あおはたまめの粉	100グラム
	卵	2個
	生クリーム	120cc



アオハタ入リトルタ

《作り方》

- A① ポマード状にしたバターに粉糖・塩をすり合わせ卵を加え混ぜ薄力粉をさっくりと合わせて、しばらく冷蔵庫で休ませる。
 - ② 打ち粉をしながら練って1.5~2mm厚さに伸ばしパイ皿に敷き、皿の外に出ている分をおとす。少し休ませておく。
 - B③ ポマード状にしたバターにグラニュー糖をすり合わせ1ヶずつ卵を加えて混ぜる。更に生クリームを加えあおはたまめの粉を足して混ぜる。
 - ④ 休ませておいた②にとろろこ竹串で穴を作り、③を平においておく。
 - ⑤ 180℃にしたオーブンで約25分焼く。
- ※①に好みでバニラオイルを加えても良い。

都留市食生活改善推進委員会

ネイチャーセンター ガイド (58)

連絡・問合せ ☎(45)6222

宝の山ふれあいの里ネイチャーセンター

開館時間：午前9時から午後4時まで

休館日：月曜日、祝祭日の翌日

11月はじめのあの気温の低さにはびっくりしましたね。まだ5日、6日だというのにバケツに入った水が凍っていましたよ。1か月もはやく冬がきてしまったといった感じでした。さぞかし木々たちはおどろいたことでしょうね！！ いや、わたしたちも驚きましたね・・・。

●「炭と炭焼き」の関係について・・・

この間、盛里地区の民家で炭焼きを体験させてもらいました。すごく大変でした。しかし大変だという気持ちの中には自分の胸の中で炭焼きの「奥深さと技術の継承」について考えさせられました。

奥深さは「炭の焼き方、窯の特徴、木の特性、窯内での木の並べ方」などなど。技術継承では「後世に伝えていく文化、森と炭と人の暮らしのつながり」について学ばせてもらいました。

いまや手間いらずの商品がたくさん出回っていますが、便利さだけが豊かさだとは限りません。炭と炭焼きの関係を通して、人の暮らしと森との関わりの深さを体感してきました。

また、これにこりずに真剣に学びに行こうと思います。

●都留文大生、赤岡くんの「むささび参観日5」

11月号のつづきです。

送られてきたムササビは2週間後、動かなくなっていた。小さな巣箱の中で彼は身を縮ませ目を大きく見開いたまま横たわっていた。寒さに震え、まるで孤独におびえ死んでいったような姿に私は声がでなかった。私は自分の軽率さが招いたこのひとつの「死」を忘れない。私は次の日からも鹿留にある今宮神社でムササビの観察をつづけている。今までとは少し違った視点から。そして今、やっと自由に大空を滑空する彼らの真の尊さを心で感じる事ができるようになったのだと思う。

