

サポセン mail No.184 2018.10.21 発行

＜発行元＞ 特定非営利活動法人 緑区子どもサポートセンター
千葉市緑区菅田町2-21-684-101 TEL&FAX 043-377-8490
E-MAIL:kids-support-midori@coffee.ocn.ne.jp
URL:<http://saposen.konjiki.jp>

パネルシアターby でんでん虫

子育てリラックス館では毎月様々な催しや講演会を開催しています。その中でも現役の大学生の方々に来ていただく催しがあります。それが「パネルシアター」です。

蘇我にある淑徳大学のパネルシアターサークル「でんでん虫」のメンバーが大きな荷物を抱えて来て、公演をしてくださるのです。この催しは10年くらい続いており、両館で年に一度ずつ（かまとりは9月、おゆみ野中央は3月）の開催で毎回大好評です！

パネルシアターというのはネル布を貼った板を舞台にして、不織布でできた色とりどりの人や動物、花、キャラクターなどを貼ったり滑らせたりしながら演じるもので、保育園や幼稚園、学童保育などでもよく行われています。

ここの学生さんたちはとても明るくて素直で可愛らしい方々で、将来は保育や学校教諭、養護教諭などを目指して学んでいる若者たちです。

今回はかまとり子育てリラックス館にて行いましたが、12組の参加がありました。

そのうちお父さんの参加も4組あり、お父さんの膝もとに座ってジッと見つめていたり、音楽に合わせて体を揺すったりする姿がとても微笑ましかったです。

そして、小さい時からリラックス館に来ていたシャイな女の子が今年から幼稚園に入って、久しぶりに来てくれたのですが、元気ハツラツに踊りを真似したり、お姉さんたちの問いかけに大きな声で答えており、その成長ぶりに目を細めていた私達でした。

パネルシアターには白い布を使って明るい状態で行うものと、お部屋を暗くして黒い布を貼った板にブラックライトを当てて行うものがあります。このブラックライトに蛍光塗料が光るのですが、色とりどりに光る様子は大人が観ても感動的です！ちいさな子どもや赤ちゃんもしっかりと観ていました。

来年3月はおゆみ野中央館での開催ですが、そちらは地域交流も兼ねますので、興味のあるかたは担当までお問い合わせください。

（子育てリラックス館担当 高山）



畑の新鮮野菜でイタリア料理に挑戦！

9月30日、菅田公民館調理室でイタリア料理をみんなで作りました。講師はイタリアから3年ぶりに帰ってきた川本真理さんです。小学生のころからキャンプなどに参加していました。今年ご結婚されて木村真理さんになりましたが、お仕事の時はこれまで通り川本真理さんで長野県に在住し、活躍されています。

- *畑のじゃがいもで作るニョッキ
- *ニョッキにかけるトマトソース
- *卵のオムレツ
- *手作りマヨネーズ
(ブロッコリーに添えて)
- *アーモンドのクッキー



今回のメニューは盛りだくさんです。初めにニョッキに入れるじゃがいもの皮をむきます。このジャガイモは7月の自由参加の畑の日にみんなが収穫したものです。新聞紙をかけ光が当たらないようにしてリンゴと一緒に保存したので芽も出ずにきれいに保存することができました。

まずは熱々のジャガイモをみんなで皮をむいてつぶしました。時々「あっ！！」と言いながらも、みんな楽しそうです。「もっとやる！」「やりたい！」とあっという間に2キロのジャガイモがきれいにむけました。きれいにむけたジャガイモを今度はボールに入れて力いっぱいつぶします。結構な力仕事ですが、みんながやりたがり、何度も何度も頑張ってつぶしていました。



つぶしたジャガイモには、卵黄と小麦粉を加えます。卵を卵黄と白身に分けるのは大人でも難しい作業ですが、ことりちゃんとみさきちゃんが立候補し、綺麗に卵黄と卵白に分けてくれました。

ジャガイモに強力粉と卵黄を混ぜてこねたものを全員で細長く伸ばし、ナイフで小さく切っていきます。

こねた生地をのばす時はセモリナ粉を打ち粉としてう

すくひきます。さらさらの粉でみんなで触ってみました。白玉粉を作る要領で指をつかってちょっと転がすとできあがりです。線の入った型もあり、その上を転がすと縞の凹凸が表面にできトマトソースが絡みやすくなります。





みんなが夢中になって作ったので、あっという間にニョッキが大量にできました。大きな寸胴鍋にお湯をたっぷり沸かしみんなの作ったニョッキを茹でました。白玉のように茹であがったものは浮いてくるので、すくって出来上がりです。



ニョッキにからめるトマトソースを作るグループとアーモンドをくだいてクッキーを作るグループに分かれました。ソースグループの野菜を刻むのは玉ねぎ担当のさきちゃん・りこちゃん・あんりちゃん。人参担当はつばさくん。セロリ担当はだいちくんです。前日、畑でとったトマトとナスも切りました。野菜をみじん切りにするのはとても大変な作業です。それでもすごい集中力で刻んでいて本当に感心しました。



特に玉ねぎはとても目が染みたはずですが、いっさい文句も言わず、ずっと頑張っていました。本当に頑張り屋さんの子どもたちです。トマトの収穫が少なかったため、缶詰のトマトも足してぐつぐつ煮込みました。



クッキー担当のメンバーはアーモンドを包丁で切り、ニョッキやマヨネーズであまった卵白と砂糖、アーモンドを混ぜて焼くだけで北イタリアのクッキーの出来上がりです。みずき君は卵黄と酢と塩・オイルでマヨネーズを作りました。ビーツを混ぜるとピンク色のマヨネーズができあがり、茹でたブロッコリーに添えました。最後に作ったのは卵のオムレツです。一人一皿分全員フライパンで焼きました。低学年の子には、みさきちゃん・みちかちゃんが手を添えて一緒に作ってくれました。

沢山のメニューだったので食べきれずにタッパで持ち帰る子もいましたが、とても満足したイタリア料理作りだったと思います。そして、子どもが失敗しても、「大丈夫！大丈夫！」と笑顔で教えてくれた川本真理さんのお人柄が子ども達の「やりたい！」を引き出していたと強く感じました。（記：安藤）



『ハクビシンだったのでしょうか??』

7月、猛暑の中、トマトの成長と共に収穫できていた沢山の実がありましたが、
トマトを収穫して沢山食べようとしていた
8月下旬は、収穫が少々になっていました。
今現在、思い返してみると、雨などで割れて
しまっていたトマトを切り落とし地面にあった
はずの熟したトマトも無くなっていたので、
やはり何かの動物が来ていて食べていたのは
間違いなさそうです。



8月の畑の手入れの際、サツマイモの畝の横に、
小動物の糞を見つけました。それがきっかけでハクビシンが来ているのではないかと、
考え始めました。
そして、ハクビシンはニンニクが苦手だという情報を試し、ニンニクをたくさん植えたり
ニンニク汁をまいたりして様子を見ました。

9月、トマトは赤いものが残るようになりました。
かといって、それほどニンニクの効果が100%あったとは思えません。
ハクビシンは人の家に住みつくそうです。もしかしたら人の手によっていなくてなっ
てしまったのかもしれませんが、実際、ハクビシンの行動だったのかは定かではありません。
もうすぐトマトは枯れてしまうので、ハクビシン対策には力を入れなくなりますが、
今年の経緯は来年の栽培に活かすことが出来るはずです、



今後、他の作物などイノシシの被害にも遭うことがあるかもしれませんが、ハクビシンに対して、ニンニクの効果が少しでもあるならば、ニンニクは一年中植えたままにし、
怪しいと思った時には臭いがするようにしようと思います。

先日、陶芸の時にお世話になった「ふくろう屋」一号店のお店の方
やお客さんとお話する機会があり、この辺りではよくハクビシンか
タヌキかが車にひかれているのを見るそうです。

10月、作業や行き帰りの時に度々お会いする方々に近況を伝える
機会がありました。

「電気や網の柵を張ったらいいんだよ」
と言う方と、
「子どもたちと楽しくやれば、それでいいのよね」
と言う人。色んな意見があります。

ひょっとしたら、夕方、暗くなっても作業をしていたら、ハクビシンの家族に遭遇する可
もしれませんね。