

# サポセン mail

No.201. 2021.8.10 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  
千葉県緑区誉田町2-21-684-101 TEL&FAX 043-377-8490  
E-MAIL:kids-support-midori@coffee.ocn.ne.jp  
URL:http://saposen.konjiki.jp/



## やっぱり獲れたて野菜はおいしいね！



### じゃがいも全滅の危機！

7月11日（日）朝からよく晴れて、  
厳しい暑さになりそうな1日でした。今  
日は2月に種芋を植えたじゃがいもを収  
穫し、じゃがいも料理を3品を作る企画  
でしたが、これまでの2週間は毎日毎日  
ため息が出るほど雨天が続きました。水  
分が多すぎ高温であることが、じゃがい



もの生育には一番よくありません。じゃがい  
もが全滅してしまうのではないかと、やきも  
きしながら毎日を過ごしていました。前日と当日だけがカラッと晴れ  
てくれて、畑に行ってみると心配したほど畑はぬかるんでいませんで  
した。けれど土の上の葉っぱや茎はほとんど腐ってなくなっていました  
た。

### 慣れた畑でどんどん収穫する子どもたち

このあたりかな・・・と長管さんに教えてもらいながら、子  
どもたちがシャベルで掘っていくとじゃがいもがでてきました。そ  
れでも8株ほどあったじゃがいもは腐ってしまったのか数が減



って、期待していた収穫量も半数ぐら  
いになっていました。高温と長雨があ  
んなに続いていだし自然相手ですか  
ら、予定通りにいかないのは仕方があ  
りませんね。足りない分は事前に用意  
しておいたじゃがいもを補充しまし  
た。みんな畑の作業は慣れていて、は  
なちゃんやさきちゃんがいつもの川



遊びの要領でみんなをまとめてじゃがいも洗いにつれて行ってくれました。調理室の流しが詰まってしまうといけないので、川で大まかな泥は流して持っていきました。てんかいくんやときみつくんも一生懸命収穫したじゃがいもをシャベルで運んでくれました。なぎとくんはニンジンに興味津々。どんどん抜いて失敗してもめげずに掘り出していました。2月にじゃがいもの種芋を植えるとき、一番頑張ってくれたかずくんが今回風邪でお休みだったのがとても残念でした。とても暑い日だったので1時間以内で、畑から誉田公民館に移動しました。



### 今日のじゃがいものメニューは

マヨネーズから作るポテトサラダとジャガイモのスープとマクドナルドよりおいしいポテトフライです。本当は以前イタリア料理の指導をしてもらったまりも（川本真理さん・現在木村真理さん）に指導してほしいのですが、このコロナ禍の中、長野から来てもらうわけにいきません。事前にレシピを教えてください、質問しながら準備をしました。



**掘りたてのジャガイモは皮を剥かなくてもおいしいよ！**

**ポテトフライ**は洗ったじゃがいもを蒸し器でふかし、くし切りにしたものを油で揚げます。りゅうとくんに味見係をお願いしました。「塩加減はどう？」と聞くと、親指をぐっと立ててOKサインが出たので大丈夫！「なかがほっくりしていて、外側がかりっとしている。」と大人のようなコメントがかえってきました。みんなにも温かいうちに味見をしてもらいました。好評でよかったです。



## ポテトサラダ



ポテトサラダはマヨネーズ作りから始めました。ボールに入れた卵・お酢・塩をよく混ぜてサラダオイルを加えながらハンドブレンダーで攪拌していきます。サラダオイルを少しずつ加えていくとだんだん乳化していきます。もったりとして滑らかになればマヨネーズの出来上がりです。あかりちゃんに「ハンドブレンダーは使い続けると熱くなるから、休みながらやってね。」と頼むときっちりそれを守って作ってくれました。家でも料理の手伝いをたくさんしているようで、手際が良くとても上手でした。

畑で掘ったばかりのじゃがいもは皮を剥かなくても食べられますし、茹でるとすぐに柔らかくなります。

畑で人参がたくさんとれたのでポテトサラダにもたくさん入れました。はなちゃんはすべての人参の薄切りをハート切りにしていました。すごい集中力ですね。



みんな人参をいろいろな形にしてみたり、楽しんで切っていました。かのんちゃんもとても楽しそうな笑顔で調理していました。

きっと料理が好きなのですね。

みんなが収穫したじゃがいもや人参にきゅうりや玉ねぎを加えて、おいしいポテトサラダができました。



## じゃがいものスープ



ジャガイモのスープはとても簡単です。ざくざくと切った玉ねぎとじゃがいもをフライパンで炒めて鍋に入れてお水をひたひたになるくらい入れて煮込みます。じゃがいもが柔らかくなったらハンドブレンダーで攪拌します。最後に塩とバターを加え味を調えたら出来上がり。私などはすぐにブイヨンを入れてしまうのですが、ジャガイモと玉ねぎの素材の味を十分に感じられて、本当においしかったです。



本当はみんなで会食したかったのですが、現在公民館では会食は禁止となっていますので、ポテトサラダとスープは持ち帰りました。たくさん獲れた人参もお土産です。今回は畑の収穫から調理、片付けまで一人ひとりが積極的に取り組んでいる姿が印象的でした。毎月の自由参加の畑の活動やいろいろな活動の積み重ねの中で子どもたちが成長していることを感じました。(記 安藤)

### 2021年度（第21年度）通常総会が終了しました。

- 第1号議案 2020年度事業報告 全会一致で承認されました
- 第2号議案 2020年度決算報告 全会一致で承認されました
- 第3号議案 2021年度事業計画案 満場一致で可決されました
- 第4号議案 2021年度事業予算案 満場一致で可決されました
- 第5号議案 2021年度役員案 満場一致で可決されました

ありがとうございました。