

## ◎おじゃまします！同好会

### ☆薪ストーブ愛好会 …… (長坂町)

「伐採したい森がある」といった情報が寄せられたら現場を下見、自分達の手に負えるかどうかを見極めます。「近くに建物があり電線も走っている」。そんな現場だったらプロの業者との共同作業も検討します。「伐採済みの丸太を差し上げます」。そんな嬉しい情報が寄せられることもあります。

活動は11月頃から春先まで、会員数は60名強。毎日20名が交代しながら1週間作業するような大きな森の伐採を引き受けることもあります。想像を超える重さの原木、少しの油断が大怪我に繋がるチェーンソーを扱う作業ですから慎重に作業を進めます。伐採する人、倒れた木を玉切りにする人、それを運ぶ人、人数分の丸太の山に分ける人など「自分ができる仕事」を分担します。「均等配分」が大原則。どんな仕事を受け持っても、参加者全員で丸太を山分けします。みんなで助け合いながら、車に分け前を積み込んだらその日の作業は終わりです。

最近、耳寄りな情報が少なくなってきました。伐採などの情報がありましたら、是非、薪ストーブ愛好会までご一報下さい。【世話人事務局 ……】



### ☆おせちの会 …… (大泉町)

皆さんはお正月のお節料理をどうしてですか？  
ほとんど手作りで、またはデパート、生協、お気に入りのお店で予約などでしょうか。

「おせちの会」はお節料理を手分けして作りシェアすることで品数豊富、薄味で3が日食べ飽き無いお重を完成させる仲間です。おめでたい謂れの有る品を基本にお国料理等も加わりその年の顔ぶれで愉しみも増えます。

家族の人数が減って沢山はいらない、忙しい年末に用意する時間がないという方でも2~3品作るなら材料の調達も簡単で一品の量が多いので美味しく整います。しかもとってもリーズナブル！家族2人が3日間の量が目安ですが、余った料理のアレンジレシピの交換もします。

活動は11月の打ち合わせ会、年末のシェア会、年明けの反省会の3回です。毎年に参加不参加はご自由に。今年の打ち合わせ会は11月19日(土)13時30分~ふるさと情報館・体験館にて行います。問い合わせは水谷(……………)までどうぞ。



## 柚子づくし

柚子を余すところなく使い切ろうレシピ！

### ○柚子は丸ごと冷凍できます

丸ごと冷凍した柚子は、使う分だけ削ったりすりおろしたりできます。

### ○柚子果汁の冷凍

よく洗った柚子は横半分に切って果汁を絞り、種を取り除く。製氷皿で凍らせてから袋にまとめ入れるか、全体量のまま袋に入れて冷凍する。

### ○柚子皮の冷凍

上記の段階の皮を5mm幅やダイスなど好みに切って冷凍できます。

### ○柚子ジャム(マーマレード)

果汁を絞った後の皮は5mm幅くらいに切り、皮の重さの1/3~1/2量の砂糖と、ひたひたになるくらいの水にお茶パックなどに入れた種も加えて、焦げないように混ぜながら、弱火で好みの固さになるまで煮る。

他のジャムづくりと同様、ジャム瓶で熱湯真空処理をすれば常温で一年保存できます。

### ○らくらく柚子ピール

柚子ジャムを作っている途中で皮を好きな位取り出し、グラニュー糖を敷いたクッキングシートに重ならないように並べ、上からもグラニュー糖をかけて乾燥させる。

### ☆柚子はちみつ

清潔な広口瓶に、はちみつ、うす切り柚子、はちみつ、うす切り柚子の順に重ね入れ、最後にはちみつで覆い、蓋をして冷蔵庫保存。カップに好みの量を入れ、お湯を注いで飲みます。

### ☆柚子ピールショコラ

ボールに刻んだブラックチョコレートをいれ、湯せんにかけてヘラで混ぜながらゆっくり溶かします。溶けたら、チョコレートがたっぷりつくように柚子ピールをくぐらせ、オープンシートの上に重ならないように並べて冷やします。冷蔵庫に入ると早いです。チョコレートが固まったらココアパウダーをまぶします。

11月には援農・柚子の収穫も予定されています。柚子が手に入ったら是非お試し下さい。 …… (高根町)

柚子は使い道がいっぱい。  
私の好きな簡単利用法をご紹介します