



# マンスリーWANATH

2011年6月号

編集・発行 クラブハウスWANATH

2011年6月11日(土) ジンギスカンパーティー (撮影 S)

## 6月のイベントとしてジンギスカンパーティーを行いました

WANATH では、今月のイベントとしてジンギスカンパーティーを行いました。メンバーの中にはジンギスカンを食べた事がない人達がいたりして、楽しみにしていました。ジンギスカンは私 W の出身地でもある北海道から親に頼んで取り寄せたものです。美味しいか、美味しくないかは個人それぞれだと思ったので、普通の焼き肉も送ってもらいました。一応8~9人分送ってもらったのですが、量が多すぎて食べ切れるかどうか分かりませんでした。しかし、やっぱり量が多すぎたのか、皆さん満腹で焼き肉だけ残ってしまいました。メンバーの皆さん満足出来たでしょうか？これから何かイベントを皆で一緒に考えて行きましょう！

## ♪美味しかったジンギスカンパーティー♪

メンバー安藤

6月11日(土)のジンギスカンパーティーが待ち遠しくて、何から食べようかとお腹をすかせて指折り数えて待ち望んでいました。今日がその日です。朝、お腹をすかせてクラブハウス・ワナスへ行きました。既に全員揃っていました。今日は腹一杯食べようと心に誓い時間を待ちました。さあ、ジンギスカンパーティーの始まりです。まずは美味しそうな肉や野菜をたっぷりお皿に乗せて、御飯を茶碗に一杯よそってから肉をつまんで食べました。今日は最高に嬉しい日です。あっという間にお腹一杯になり、時計を見たら16時00分近いではありませんか！楽しい時間は早く経つものだなあと思いました。



メンバー石田

4月から調整してやっとジンギスカンパーティーの日がやって来ました。豚ちゃんとジンギスカンという袋詰にされた肉を焼きました。豚ちゃんの方は甲子園の味、こてっちゃんがかんな味ではないかなあと楽しんで食べました。一方、ジンギスカンの方は、羊は草を食べて大きくなり毛をはやしてセーターの原料になるというような肉の味で、牛と羊では肉の味が何でこんなに違ってくるんだろうと思いました。Wさんは秋には赤身の羊の肉を食べたらどうだと言っていました。また一味違おうだろうと思いました。ジンギスカンと言えば、移動式テントでバター茶とか、遠来の知己をもてなす為に羊を1頭解体して客人をもてなす民族ですが、これが中国を支配した事もあるという遊牧民の味かなあと

思いました。中国の孔子さまの開発した仁義がすかんとするだじやれかなと思いました。それで、Wさんのお母さんに御礼の手紙を書きました。ご馳走様でした。

メンバー兵藤

待ちに待ったジンギスカンパーティーをやりました。僕は前にジンギスカンを食べた事があります。でも美味しかったです。主に焼く側になってしまったので、あまり食べる事が出来なかったです。皆に配ってばかりで、あまり自分が食べた気がしませんでした。もう焼く側は嫌です(T\_T)。豚ちゃんも最初に食べたので美味しかったです。ジンギスカンと比べると豚ちゃんの方が食べやすかったです。ジュースが飲めなかったのが残念です。オレンジジュース飲みたかったです。気付いたときにはもう無かったです。残念でした(T\_T)。約9名の参加者がいたので、1.5Lのジュース 2本じゃ足りないよ〜でも楽しかったです。また秋には本格的なジンギスカンが出来そうなので、楽しみにしています。また皆で盛り上げたいですね!!!



メンバー鈴木

そうですね、ジンギスカンパーティーというものを初めて経験しました。(^^)初めはどんなパーティーになるのかなって思っていたんですが想像以上に楽しいパーティーになりました。土曜日と言う事で週末気分です今日は食べるぞって意気込んでいました。(笑)メンバーも多数揃い賑やかになったな〜と思いました。お肉は、柔らかく味しみこんでいて焼くといい匂いがたちこめて野菜もふんだんに使い、仕舞って在ったホットプレートを使い、まずお肉や野菜などを豪快に焼き、みんなで分けて食べました。味は、美味しいの一言に限ります。滅多に食べられないと思いきや焼けたらすぐ食べました。ありがとうございました。美味しかったです。(笑)(^^)

## 🕒 渡辺ハカセによる北海道 Q&A 🕒



### ♪ 渡辺ハカセ簡単プロフィール ♪

- 1969年生 北海道札幌出身
- 高校卒業後、東京の専門学校へ進学
- 東京の水のmazさにガクゼンとする
- 水がmazいと御飯もmazく食べ物に困る
- お金がない時は吉野屋へ1ヵ月通った
- 上京して北海道の食材がいかに美味しいかを実感する

#### Q.1 タラバガニとズワイガニ、毛蟹どれが美味しいのですか？

A. タラバガニは主に蟹身をしゃぶしゃぶにしたりして食べるのが美味しいです。もう、想像したぐらいでヨダレが出てきてしまいます。毛蟹は蟹身が少なく、主に蟹味噌が好物な人が食べます。ちなみに私渡辺は蟹味噌は大嫌いです。何であんな気持ち悪いドロのような色をした物が美味しいのか私には分かりませんよ〜。

#### Q.2 ジャガイモは美味しいですか？

A. そりゃ〜もう、どんな料理にしても美味しいよ。北海道のジャガイモは主にポテトチップスの原料として使われています。料理にするにはじゃがバターにすると美味しいです。私渡辺はドロドロになるぐらいに、溢れんばかりにバターをかけて食べるのが大好きです。

#### Q.3 牧場にはどんな動物がいますか？

A. もちろん北海道と言えば牛はもちろん、羊がたくさんいます。北海道で有名なのはやはり競馬の競走馬の繁殖でしょうか？私が初めて競馬をやった時は、もちろん20歳を超えていましたが、馬券を買ったら警備員に学生かい？と問い掛けられた経緯があります。その時はムスツきましたよ(ー\_ー)

#### Q.4 冬の寒さの対策はどうしてますか？

A. 北海道では主に石油ストーブを使います。建物も本州のとは違って、必ず煙突が付いています。北海道に初めて来た人は、建物の特長が本州の建物との違いで、町並み、風景の違いに驚く人もいます。石油の消費量も本州とでは桁違いで、月に2〜3万円以上は使います。売っている衣服や靴なども本州で売っている物とは違いますね。特に靴などは靴底に滑り止めが必ず付いています。北海道出身の私渡辺はここ愛知に来て、もう20年ぐらい経ちますが、愛知も北海道に負けないくらい寒いんですね。北海道出身のくせして寒さにはとても弱い私です。

#### Q.5 キタキツネの肉は食べられますか？

A. まさかあ〜食べられる訳ないっしょ!!! 野生のキタキツネはエキノコックスという寄生虫がいるので、決して近づいたり、餌をやったりしないようにと、私渡辺が小学校の6年生の時に教えられました。今はどうなのかな？

#### Q.6 北海道で一番好きな食べ物は？

A. 北海道の食べ物は何を食べても美味しいです。ジンギスカンに、夕張メロン、蟹に鮭、ホタテの貝柱にいくら丼、挙げたらきりがありません。こんな質問するもんだから、私渡辺は、北海道を思い出し、美味しい物を思い出してしまいヨダレが出てきてしまったのではないですか!!! ちなみに今一番食べたい物は夕張メロンです。ああ〜食べたい!!!

#### Q.7 北海道に行くには何月がいいですか？

A. ラベンダーなど富良野へ行きたいのなら、5月下旬から6月ぐらいかな？その他、北海道の大自然を満喫したいのなら7月下旬〜8月上旬の1ヵ月間ぐらいでしょうか？ちなみに私の親は札幌に住んでいますが、5月までは寒くてストーブをガンガン焚いていました。寒さに弱い人はこの期間に行ったら良いと思いますよ。あはは〜

#### Q.8 北海道に行った時は泊めてくれますか？

A. 良いですよ！私の家は札幌ドームの近くなので、ファイターズの観戦もできますよ(^o^)! それに、美味しい素材がたくさん売っているフードセンターというのが近くにあるので、北海道名産のご馳走もできますよ！

---

## 🌀 今月のアラカルト 🌀

### 🍵 牛乳アイスシャーベット始めました 🍵

砂糖少々、牛乳入れて混ぜるだけ。そのまま冷凍庫で凍らせて、出来上がり！

とつてもかんたん。牛乳羊羹を4月頃結城先生が作って持って来てくれました。そこまで上手く出来ませんが牛乳シャーベットなら作れます。チャレンジしてみたいので超簡単スイーツを募集しています。

### 🍵 エコキャップ収集道中日記 🍵

南郵便局の中は迷路になっています。しかし南郵便局の人達はとても優しくしてくれる上に親切です。エコキャップの回収を南郵便局で皆に呼びかけてくれています。他にも自分達の仕事があるにも関わらずキャップの数を数えて袋に入れて渡してくれます皆さんの温かさに感謝です。

次は愛知大学にキャップ回収に行きました。愛知大学まで、歩くのは遠いと思っていたけど街中ウォッチングが出来るので、遠いのも苦になりません。体力もつき健康にもいいので愛大まで行くのは良い運動にもなります。またいい気分転換にもなります。また、愛大生をみると学生気分になって心が踊り、少し若返ったような気分になります

★皆様の協力をお願いします★

中には外に置いてある回収箱に、タバコのすいがらやジュースのビン、ゴミ、ガチャガチャのカプセルなどを捨てたりする心無い人が沢山います。回収箱はキャップを入れる専用の箱なので他の物は絶対入れないで下さい。エコキャップ回収運動をもっと多くの人に知ってもらい、理解が得られると嬉しいです。

## ◎料理の奥義◎

メンバー石田

コンソメスープを H さんは美味しく作れます。なので僕らもコンソメスープを美味しく作ろうとチャレンジしてみました。味見をしながら味を整えたのですが H さんの味にたどりつけませんでした。後で作り方を聞いてみると味は火加減だと聴いて後は作ってから寝かせて置く事だと聞いて料理はつくづく奥深いなど。実際に手を下してみないと分からないことばかりだなあと思いました。

日本の女性は男性よりも平均5年も長生きするそうです。家事の重労働分だけ長生きできるんだなあ、と、神様は不公平じゃないなあと思いました。

お袋の味は再現しようと思っても難しいです。人のマネは出来ませんね。

## ◎エプロンの名札縫い◎

メンバー渡辺

私渡辺は今月の20日からヘルパーの研修があり、エプロンが必要なので O 先生のエプロンを借りました。エプロンには名札を付けなければならず、最初はどやって付けようか悩みました。アイロンも無いし、裁縫も出来ないし、どうしよう(T\_T)と悩んでいた時、ひらめいたのが、そうだ！S 先生がいるではないか！と思い、S 先生に頼んでエプロンに名札を付ける裁縫を教わりました。最初は針を見ただけで、何だか危ない作業になりそうだなあと、注射が大嫌いな私渡辺は裁縫の針を見ただけで拒否感が出てきました。最初に針の穴に糸を通すだけでも苦労しました。やっと針の穴に糸を通したと思ったら今度はまたまた難しい玉を作る作業をやりました。これもまたまた難しく何度か繰り返してやっと出来る様になりました。これからが大変な作業が待ってます。実際に縫う作業です。S 先生に教わりながら縫い始めましたが、約六分の一ぐらい縫うのに20分ぐらいはかかったでしょうか？S 先生は初めてにしては上手いと言っていたけど、自分としては納得していません。まだまだ下手です。しかし、裁縫なんてやった事が無いのに、上手いと言われれば調子に乗って手に針を刺してしまうかもしれません。

---

## 新メンバー紹介 鈴木さん

### ◎初めての WANATH◎

初めまして。今月からお世話になっている鈴木といいます。WANATH を紹介された時は自分うまく皆と付き合えるかと心配していましたが、皆優しく接してくれたのでリラックスして初めての日を過ごしました。自分では出来ると



思っている体と言う事を聞いてくれなくて、イライラする事があります。頑張る事も大切ですが、時には休む事も大事ですね。いつまで WANATH のお世話になるか分かりませんがよろしくお願いします。ちなみに私は車で片道 40 分以上かけて通っています。それだけの時間をかけても通う価値は WANATH にはあると思います。時間で計算して本人が特定されると恥ずかしいので名前は伏せさせていただきます m( )m

// A E // ㄣ // H // A E // ㄣ // H // A E // ㄣ // H // A E // ㄣ // H // A E // ㄣ // H

## 【6月のベストメニュー】



### 【鶏から甘酢いため】

#### 材料

鶏肉、玉葱、人参、ピーマン、トマトケチャップ、酢、調理酒、砂糖、塩コショウ

#### ★作り方

1. 鶏肉は食べやすく切る
2. 玉葱、人参は乱切りにして塩少々加えて茹でる
3. 人参、玉葱を炒め、鶏肉とピーマンを加え炒める
4. たれの材料を合わせて、3. に加えて煮立て、片栗粉大さじを倍量の水でといて加減しながら加え、とろみをつける

## 感想

H さんがプラモデルを作る様に料理を作っていました。しかし、酢豚はとても美味しかったです。愛情がこもっているんですかね？一味違いました。豆腐のサラダもとても美味しかったです。金の胡麻のドレッシングと豆腐が絶妙でした。(A.I)

## 行事報告 2011年6月

6月11日(土) ジングスカンパーティー

## ワナス&WACNET. 今後の予定

2011年7月7日(木) 七夕祭り  
2011年7月30日(土) クラブハウス3周年記念地域市民フォーラム  
2011年8月20日(土) ゆいフィールコンサート  
2011年9月 のんほいパーク(予定)

## ♪ボランティアさん大募集中！♪

キッチンユニットで、昼食づくりと一緒にして下さる方を募集しています。  
メンバーと一緒に、献立、買い出し、調理、片付けをお願いします。  
昼食は12時からです、  
おしゃべりも楽しみながら、温かいご飯を食べましょう。  
日時:月～金曜日 10時～  
持ち物:350円、米一合、エプロン

月1回程度の参加でもかまいません。  
また、何かボランティアをしたいお方、お気軽にご連絡ください。  
メンバー一同、お待ちしております。

#### 連絡先

〒440-0824 愛知県豊橋市瓦町通り2丁目2 TEL 0532-52-4315 担当 清水

## 編集後記

遅れに遅れていたマンスリーWANATHの発行がやっと追いつき、6月中に6月号を発行できるようになりました。これもメンバーの人達の協力があった事です。当たり前ですが、これからは遅れることなく毎月その月のマンスリーWANATHはその月に発行できるよう頑張っていきたいと思います。

それから、今月はイベントとしてジンギスカンパーティーを行いました。メンバーの皆さん喜んでいただいようで、お腹一杯になったことでしょう。今年の秋頃にもまた、今度はタレ付きパックではない本格的な生肉のジンギスカンパーティーを私渡辺が個人的に計画しています。費用は私の親が負担してくれると言うので、WANATHメンバーの負担はありませんので、安心してください。今度は、WANATHのメンバー以外のたくさんの人にも参加してもらいたいです

(記・渡辺)

