



みんなで作った 金山寺味噌はおいしいね

積極的にお手伝いをしてくれる子どもたち。

さあ、お待ちかねの試食会です。自分たちの手で作った金山寺味噌を、楽しそうに食べる子どもたちの「おいしいーい！」の声、部屋中に響き渡ります。

そんなほほ笑ましい様子を眺めながら、「郷土の味、金山寺味噌は、確実に受け継がれていくのだ。」と確信するリリイなのでした。



▲上手にできて、みんな大満足

*金山寺味噌とは

調味料としては用いられず、おかずや酒の肴として、そのまま食べられます。また夏野菜の保存食として各地で作られています。鎌倉時代(1250年ごろ)の僧が、中国(南宋)の金山寺から持ち帰ったのが金山寺味噌の由来だといわれています。

広報サポーター カメラリポート

コミュニケーション・セラピスト

カニングハム久子先生
から学んだこと

高橋昌子

10月20日(月)に開催された田原福祉専門学校の講演会や授業などで、カニングハム久子先生のお話を聞きました。

先生は、人の話をよく聞くことや笑顔が大事だと話されました。介護の現場でも、利用者の皆さんに優しく接する気持ちが大切です。お年寄りも、私たちよりもいろいろな経験をしています。話を聞くことで、学ぶことがたくさんあります。特に心に残っているのは「朝、鏡を見て笑顔を作るといいですよ」と話されたことです。確かに、笑顔を見て嫌な気持ちになる人は誰もいないと思いました。

私も将来は社会人となり、福祉の仕事に就きたいと思っています。今回学んだことを忘れずに、生かしていきたいです。



▶講演会の様子



*作り方

- ①材料を量り、ナスはあらかじめ塩漬けしておく。(ミヨウバンを入れると色が良い。)
 - ②しょうゆ、みりん、酒、味噌こうじを、つけもの袋に入れてよく混ぜ、袋ごと容器(つけもの樽など)に入れ一晩おく。
 - ③ニンジン、シヨウガを細かく切り、塩を軽く振り、一晩おく。材料から出た水分をよく絞り、②に混ぜ入れる。この時に、砂糖1/2と、水分をよく切ったゆで大豆も一緒に混ぜる。2.5kgの重しを載せ、上面を押さえておく。
 - ④ナスは③を混ぜてから2日後ぐらいに、細かく切り、水をよく絞り、③に混ぜる。この時に、残り1/2の砂糖も入れ、よく混ぜる。
- ※7〜10日すると、おいしく食べられる。