



学んでみませんか 籐細工教室



講師 榎谷芳子 さん
教室 河野地区公民館
教室日 第2水曜日 19:30 ~ 21:00

籐の工芸は、何よりも親しみやすいのが特徴。材料は、東南アジアに生息するヤシ科のつる性植物で、教室では、5m前後の籐を使い適度な長さに切りながら編んでいきます。

つる状になった籐を水につけながら湿らせ柔らかい状態に編み、様々な物を作りあげています。「この場所にこんな物があったらいいなあ」と思いながら、実用的な籠・壁掛け・携帯ストラップ・ペン差しなどから、花・おひなさまなど、装飾的なものまで自由在に作れます。

教室の雰囲気は、和気あいあい。世間話をしながら、制作過程での質問あり、今笑っていたかと思うと、真剣な眼差しで作品に向かっていたりと、楽しみながら自分の世界に没頭しています。「丸みを出すのがむずかしいわ」「締め具合で丸みが違ってきますね」と、籐と格闘するうち、世界に一つしかない素晴らしいマイ作品が出来上がり、思わずにっこり。みんなで制作に夢中になり、とても楽しいひとときを過ごしています。

(講師：榎谷芳子さん)



公民館から こんにちは②

みつばちゃん 知恵袋

山菜が美味しい季節です。



新緑に明るい日差しが差し、気持ちのよい日が多くなりましたね。

山菜はたくさん採ってきてもすぐ傷んでしまいます。そこで今回は、ちょっと便利な保存と料理の方法をご紹介します。

★わらびの保存は塩漬で★
採ってきたらすぐ輪ゴムなどで束にして塩に漬けます。

塩の量はなるべく多く、材料の半分以上を目安に。重石もなるべく重いものを選びましょう。塩が薄かったり重石が軽いと長持ちしません。
※塩が多く適切な重石だと2年ぐらいいは大丈夫です。

★わらびの塩出しの方法★
塩を洗って熱い煮え湯の中に約1分、さっと洗うように湯ぐぐしをし、その後2〜3

時間水につけて塩出しする。2〜3cmの長さに切り、水につけると早く塩出しできる。塩出しはわらびに塩が少々残るぐらいで…。

塩漬したわらびは

こんな調理でいかが？

わらびのしょう油和え

■材料 (小鉢15人分)

塩漬わらび 3わ

きゅうり 1本

生姜 1かけ (少々)

しょう油 大さじ1と1/2

砂糖 小さじ1

わらびときゅうりを3cm位に切り、生姜はハリセンにしてしょう油と砂糖を入れて混ぜる。

ポイント 晩おいて食べる方が美味しいです。

わらびの粕漬け

■材料

塩漬わらび 10わ

つめかす 1kg

砂糖 大さじ5

みりん 大さじ5

ポイント つめかすに砂糖、みりんを混ぜてやわらかくしてわらびを漬けます。2〜3週間で食べられます。