



手作いろいろ体験しよう!

「牧歌の里」は、動物や自然とのふれあいが魅力のテーマパーク。晴れた日には、白山がくっきり見える眺めも最高です。青空の下、というイメージが強いと思いますが、今回はあえて、工房での様々な手作り体験に挑戦。秋の深まるこれからの季節、少しくらい寒くても、秋雨が降っても工房なら平気です。年間パスポートを使えば、平日にのんびり手作りもできますね。仕上げの待ち時間を除けば、どれも、作業は約30分前後と手軽です。今なら、通常のメニューに、季節限定のものもいくつか加わって、秋ならではの楽しみもいっぱいです。



10月3日(土)。小川さんと和田さんにご協力いただき、一緒に牧歌の里の体験工房にお邪魔しました。受付で説明を聞いて、たくさんメニューの中から、ピザ作りとキャンドル作りを体験することに。「ピザは粉をこねるのに力がいるので、大人の方、少なくとも小学5年生以上の方中心で作業していただいています」ということで、ピザにはお兄ちゃんが挑戦です。

キャンドル作り



ロウでできたパーツを紙コップにどんどんつめていだけなので、小さなお子さんにもおすすめ。ハートや魚や星などのいろんな形と、カラフルな色。好きなパーツを選ぶだけでも楽しい。みんな思わず真剣な顔。



仕上がりまで1時間待つ、完成!

牧歌の里 手作り体験工房

クリスマスリース他、いっぱい。

押し花や石鹸、リースなど、まだまだたくさん手作り体験できるものがあります。

今は、クリスマスリースも人気だとか。それぞれの開始時間や料金など、詳細は必ず工房の受付

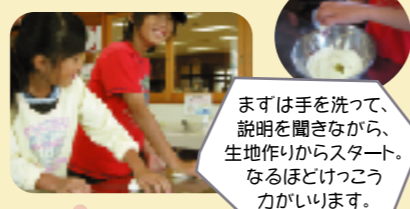
で確認の上、予約をお願いします。また、工房のほか、ホぼっくりミュージアムではオルゴールやオカリナのペイント。牛舎では羊毛を使ったマスコット作りもやっています。ホームページもご覧ください。

<http://www.bokka.co.jp/>



ピザ作りに挑戦

30分の作業でうまく仕上がるように、粉の配分が工夫されています。



まずは手を洗って、説明を聞きながら、生地作りからスタート。なるほどけっこう力がいらいます。

生地が出来上がってきたら、小さい子と一緒に。



お母さん、またお兄ちゃん、つまみ食い

できた生地に、具をトッピング。



今日は、秋限定のきのこホワイトソース味。おいしいぞ〜。

焼けるまで15分待ちます。



できた!

力強くこねることが一番大事なポイント。小川さんのお兄ちゃんのおねぶり(?)は、教えてくださったスタッフの方も「お世辞じゃなく、ホントに上手です」と言うほどでした。(お父さん譲り?)

大好きなひるがののこ、聞かせてください①

We love ひるがの

大日岳の自然と、ふもとの「人」に惚れまひた。

山下 正二巳(まさふみ)さん
泰子さん・大岳くん



山下さん夫妻は、お二人とも関西の出身で、もともとひるがのには何のゆかりもありませんでした。スノーボードの競技で知り合ったふたりは、夏も山が趣味。街からわざわざ時間とお金をかけて「山に行く」ということに違和感を感じ始めて、結婚を期にとうとう山に住むことを決めました。スノーパークで働き始め、すっかり、ひるがののとりこになってしまった正二巳さんに続いて、泰子さんも。ただ、ひるがのには、物件自体がほとんどなく、籍を入れてから住む家が見つかるまでに、なんと半年も捜したそうです。

— ひるがののどこがそんなに、良かったんですか？

「まず、仕事があったことと…」

— ふむふむ。

「とにかく人がよかった！」

— 人？

「いろんなとこに住んだけど、ひるがのみたいに、ウエルカムな雰囲気のところは他になかったです。」(山下さん、夫婦で大きくうなづく)

山下さんたちは、立山や白馬で働きながら暮らした他、ひるがので働くようになってからも白鳥や荘川などで住んだ経験があるそうです。その中で、ひるがのが一番だったそう。家が借りられたのは、ひるがのでできた「人の繋がり」のおかげ。仕事から帰ってくると、玄関先にはお供え物のように、野菜などの食料が置いてあったり「若い人ふたりだから」と、お惣菜のおすそ分けをいただいたり。最近では、「畑をやってみたいと言ったら、色々やり方を教えてくれたり、苗をもらったり。」立派なハウスもいただきもものだとか。

「ほんとにいろいろな人にお世話になってる。」とうれしそう。星がキレイで、庭に普通に高山植物が生えている。朝洗濯物干しながらふと、「あ今日山登ろう」と思っているのが、とっても贅沢な環境だと話す泰子さん。

「あの、白山連峰の大日岳のふもとに住んで、ていうのが自慢」と、びかびかの笑顔で話す二人の間に、去年生まれた男の子は、その名を「大岳」と書いてヒロタケくん。

山下さんたちは、まさに熱烈なひるがのラバーズなのでした。



秋のきのこ料理

今だからもっとおいしい

マイタケとナスの辛味炒め

材料4人分

マイタケなど200g
ナス2本
豚ひき肉100g
にんにく1/2かけ
サラダ油大さじ1・2/3



酒大さじ2

【A】味りん…大さじ2、しょうゆ…大さじ2、豆板醤…小さじ水…大さじ2、片栗粉…大さじ1

作り方

①マイタケは石づきを取って小房にわける。ナスは縦半分に切って斜め1cm幅に切り、水につけてアクを取り、水気を切る。

②フライパンに油を熱し、みじん切りにしたにんにくを香りがでるまで炒め、ひき肉を加え、肉の色が変わりかけたら、ナス・マイタケを加え、炒めて、酒を加える。

③ナスがしんなりしてきたら、【A】を加え、味をからめ、倍量の水で溶いた片栗粉を加えてとろみをつける。

きのこカブのミルクスープ

材料4人分

お好みのきのこ各300~400g
カブ3個バター小さじ1
ベーコン薄切り3枚
小麦粉大さじ1
ブイヨン(固形を溶いたもの)2カップ
牛乳1カップ
塩・こしょう少々

作り方

①きのこは下の部分を取り、食べやすくほぐす。カブは茎を取り、皮をむいていちょう切りにする。茎は小口に切り、塩茹でしておく。ベーコンは2cm長さに切る。

②鍋にバターとベーコンを入れ、弱火でベーコンの油が出るようにじっくり炒める。そこに小麦粉を入れ、さらに炒める。ベーコンに小麦粉がなじんだらブイヨンでのばし、きのこ、カブを入れて10分ほど煮る。時々焦げないように鍋底をしゃもじでまぜる。牛乳を加え、味を見て塩、こしょうをする。とろみが出たら器に盛り、カブの茎を散らす。お好みでパプリカを散らすと彩りもきれいです。