

今月のレシピ

チーズ饅頭

材料 ホットケーキミックス 200 g 玉子 1 こ
ケーキ用マーガリン 60 g (室温に戻す) クリームチーズ 200 g
砂糖 大さじ 2 *オーブンは 180 度に温めておく。

- ① ボウルにマーガリンを入れ砂糖と合わせてよく練り合わせる。
- ② 卵白だけ少しづつ①に加える。
- ③ ホットケーキミックスを加えて混ぜ、生地をひとかたまりにしてビニル袋に入れ 30 分間冷蔵庫で休ませる。
- ④ 生地を冷蔵庫から出して 16 等分にして 16 等分に切ったクリームチーズをのせボール状に包む。
- ⑤ 天板に並べ 180 度のオーブンで 12~13 分焼く。一度取り出して卵黄を刷毛でぬり、再びオーブンで 3 分位焼く。

チーズで一句

冬座敷 チーズのやうに 猫とろけ

石寒木

里の暮らし (19)

私の耕作している畑は、大野川支流の玉来川^{たまらいがわ}沿いの、背後の裏山へと続く緩やかな南斜面にあり、この^{あたり}では数少ない日当たりの良い土地だ。築後 150 年の古い屋敷を囲んで 2 反余りの広さがある。その一角にはシロダモ、山茶花^{さざんか}、ケヤキ、百日紅^{さきすべり}の大木がまさに林立している。

岡藩主中川公の昔から、先祖が代々生活を営んできた場所だ。大正 6 年生まれの義父は、この家の長男で跡取りだったが、この土地を弟に託し若くして故郷を離れた。70 歳で仕事を辞めてからも、時々訪れては心を寄せてきた。今から 10 年前、93 歳で亡くなるまで気がかりだったようで、その様子を見てきた私は、定年退職を機に、この家屋敷を守り継いで行こうと決心した。

私の子供時代、田舎ではどこの家でも多少の耕作地を持っており、両親が農作業にいそしむ姿を見て育った。したがって、経験は無かったが何とかなると始めた百姓仕事は、当初から、荒地の開墾に途方もない労力と時間を費やすことになった。知り合いから中古の手押し耕運機^{かきうき}を譲ってもらってからも、野菜の病害虫や日照りの灌漑^{かんがい}に悩まされ続けた。そして、さらに追い打ちをかけられるように、平成 24 年豪雨災害に見舞われ、家屋は床下浸水、畑の一部は流失した。(続)

お知らせ①

おやつ作りと絵本とあそぶ会は毎月最終火曜日に公民館別館にて活動しています。子どもも大人もゆつくりゆったり過ごせるひとときです。是非参加ください。

お知らせ②

コロナ感染拡大対策のため、事務室の年末年始のお休みは、一月二十八日(月)から一月四日(月)(一月六日(水)より始めます)です。なお、この期間の部屋の利用はできません。