

消費材 de ワンコインランチ

～生活クラブをつかっちゃお！～

ワンコインランチの会主催
1/26(土) 10:00～
並木交流センター

きばるの甘夏みかんを使って

きばるの甘夏みかんは、生活クラブとのおつきあいが始まってから約40年の消費材。ワンコインランチでは毎年この季節に必ず、『きばる』をテーマに開催しています。いつもは2月に開催していますが、今年は供給が始まる前に練習をしましょう、と。

今回は“丸ごと茹でるタイプ”的マーマレードを実習しました。きばるの甘夏みかんは、安心して丸ごと使えるので、捨てるのはほんの少しだけ。初めての方、去年やったけどうまく出来なかった方などが参加してくれました。丸ごと下茹でした甘夏みかんを細かく刻むところから、湯山さんに丁寧に教えてもらって実習しました。マーマレードは素精糖のみ、ビートグラニューのみ、素精糖とビートグラニューを半々の3種類を作り、味の違いや色を比べました。（写真を撮り忘れて残念）甘夏を煮ている間にはピール作りの実演も。作り方のポイントを湯山さんから教えていただきました



せっけんの使い方では、いつものふきんの煮洗いを含め、せっけんを暮らしに取り入れる工夫を、斎藤さんから教えてもらいました。試しに〇年前の思い出の2枚のタオルの1枚を煮洗いしてみたら、ふっくらしたこと。当日はその2枚を触り比べて、みんなΣ(・□・;) せっけんてすごいね～

今年もおいしい甘夏みかんが届くのが今から楽しみです。

今年のきばるの甘夏みかんは豊作で、害虫被害も少ないそうです。取組は7週から始まりますよ！！

甘夏みかんを上手に使って、楽しんで、甘夏みかんを楽しみながら、水俣に想いを寄せてください。

今回のきばるメニューは

サンドイッチ3種（鶏ハム、トマト、レタス／たまご／マーマレード）・甘夏みかんたっぷりサラダ（甘夏みかん、レタス、鶏ハム）・野菜スープ（玉ねぎ、かぼちゃ、ター菜）・紅茶

