

たこ焼き

9月19日、昼下がりにたこ焼きをつくりました。この日は土曜日でしたが、開設日ということもあり、地域から施設に通われている人がいたことから、密を避けるため、利用者には施設内ででき上がりを待ってもらいました。



屋外で焼き上げているたこ焼き

手を動かしながら、皆さんとても待ち遠しい様子でした。大きなたこ焼き機で焼いたできたてほやほやのたこ焼きは1人分ずつパックに包み、露店で売っているそのものですが、男女に分かれて食べましたが、口を揃えて「おいしい！」と喜んでいました。中には「ビールください」「今年はお祭りなかったけど、たこ焼き食べれて嬉しい」という声が上がっていました。食事内容に制限がある人もいますが、栄養士の助言のもと手を加えながら個別に作ることで、皆さんに提供することができました。

新型コロナウイルス感染症防止に伴い、毎月の行事が中止となったり、外出についても制限を設けた中での実施となり、発散できる場が少ないまま、あつと言う間に今年の夏は終わってしまいました。天気がいい日にはドライブで洞



できたてのたこ焼きを手に持つ利用者

爺湖まで出かけると、あちこちでキャンプやバーベキュー禁止の貼り紙があったり、駐車場にすら入ることができない場所もあったりといつもと違う光景でした。

毎年あった町のイベントやお祭りが実施できなかつたことも寂しく思います。今までの当たり前が当たり前ではないことを受け止めつつも先を見つめていかななくてはいいと感じます。利用者が笑顔になれるような日常やちよつとしたお楽しみが提供できる

よう、これからも模索しながら実施に繋がっていきたくと思っています。来年はたこ焼きのほかにもお祭りらしいおいしい食べ物が食べたいですね。

シイタケ作業班から

秋と言えば食欲の秋、収穫の秋です。今年もその時期となり、清水友愛の里、作業グループの利用者が運んだホダ木より、肉厚で良質なシイタケが毎日発生、職員が朝一番に収穫しています。友愛の里のシイタケと言えば、肉厚でジューシーです。焼いて塩



利用者が収穫したシイタケ

コシヨウするもよし、天ぷらやこれからの寒い季節の定番料理の鍋にはもってこいのシイタケです。

乾燥シイタケも道の駅あぶたととうや湖を中心に販売しています。「味もしっかりとして、ボリュームがある」とお客さんには評価を頂いてます。販売期間も雪が降るまでとなりますので、問い合わせは、清水友愛の里まで連絡してください。その日の収穫状況により、品切れなど迷惑をかけることもあるとは思いますが、清水友愛の里のシイタケを1度味わってみてください。



販売されている清水友愛の里のシイタケ