

かわなん Café 7月号

発行：川崎南エリア
問合せ：エリア活動課
電話：045-470-6863

2020 年度年間活動テーマ：梅うめえ博士になろう！

エリアニュースタイトル決定しました★

前回の5月号で募集したエリアニュースタイトルですが、「かわなん cafe」に決定しました！

発案者の T さん、どうもありがとうございます！

タイトルの由来は川崎南エリアなのでそこに集まってのんびり情報を得るとのこと。ゆったり気軽に読めるエリアニュースづくりに取り組んでいこうと思います。どうぞよろしくお願いします♪

●はじめての梅シロップづくり

2歳の息子と梅シロップづくりに初挑戦しました！

参考にしたのは「だいどころ」の連載「クック（cook-o）」の「梅シロップを作る」というページです。

対象年齢は3歳ごろからとのことですが、水洗いは特に問題なく完了。水気を拭く作業ですが、息子は少し拭いたら満足してしまい…。拭ききれていないところは私がこっそり拭きました。爪楊枝でへたを取る作業でこれは息子にはちょっと難しいのでは？と思いましたが、爪楊枝をブスッと刺してしまったり…とはいえ概ね上手にできました。最後に袋に梅を入れて冷凍。翌日、冷凍した梅と『花見糖』を1:1の割合で瓶に入れて1週間ほどで『花見糖』が溶けきったら完成とのこと。息子に瓶をゆするのを手伝ってもらって、美味しい梅シロップができるのを楽しみに待ちます。

梅シロップの経過はエリアブログに載せていく予定です。ぜひご覧ください♪



●手作りがブームになっています

おうち時間が増えた我が家。カタログに山椒が載っていたので「ちりめん山椒」を作ってみました。初めて作った手作りの味は…ピリリと辛く日本酒によく合いました。またある日はふと「パンを作ろう」と思い立ち久々にパンを焼いてみました。普段は『こだわり酵母食パン』を注文していますが、手前味噌ならぬ手前食パンが出来ました。



●おうちじかんでお菓子づくり

外出自粛でお家の中にいる時間が長くなったことで、お菓子づくりをする家庭が増えたそうですね。我が家もそうでした！ホットケーキ、クッキー、マフィン、パウンドケーキ…色々作りましたが、1番のお気に入りには簡単スコーン！プレーンだと、材料はホットケーキミックス(200g)とヨーグルト(90g 前後)だけ。これにパルシステムオリジナル商品の『いちごジャム(プレザーブ)』と『産直小豆ゆであずき』を練り込んだらさらに美味しかったです！今はホットケーキミックスが品薄ですが、問題なく購入できるようになったらまた作ろうと思います。

川崎南エリアブログ

ぜひ、
ご覧ください♪



編集後記

新型コロナウイルスの緊急事態宣言で、家で過ごす時間が増えた方が多いのではないのでしょうか？
普段なら買ってしまう物もちょっとした時間で作れますよ。家族でワイワイいかがでしょうか？