

ねま〜る新聞の枠を飾るのは社協職員による手作りの手芸作品です。

地域で笑顔を生み出す

「いけだ米バッグ」

池田町社会福祉協議会

ねま

る新聞

2021 winter Vol.

16



お買い上げありがとうございます!

いいもん作るっさ!

使うのが楽しみ♡

作り手よし 売り手よし
買い手よし みんな合わせて 地域よし♡

レジ袋有料化を受けて、まちの駅こってコテいけだが「地域のために何かできないか」と開発したエコバッグ。米袋を活用したデザインは発売初日から好評で、ちょっとした話題にもなりました。バッグを作るのは、池田町でボランティア活動をしている婦人福祉協議会のメンバー。コロナ禍で活動自粛している中、始まった取り組みでした。バッグ作りの日は「もっここつするといいな」とアイディアを出し合います。「地域のひとと一緒に作るの面白い」と語るの、こってコテいけだの店長さん。バッグの売り上げの一部は、赤い羽根共同募金に寄付され、地域をよくするための活動に助成されます。お客様からは「池田のPRにもなるし寄付にもなって、いい事づくめなのが良し」との声を聞くそうです。

みんなの想いを持ちよったバッグが、地域のあちこちで笑顔の花を咲かせています。

新人さん
いらっしゃ〜い



ホットなハートと車で送迎します

職員紹介
此川直樹さん
送迎車運転手

こんにちは!ハゲておりますが新人の此川です。女性職員のもてなしで笑顔の利用者様が、気持ちよく帰宅し、また来て下さるように安全で手際よい運転に努めます。

米バッグの作り方☆

1 使用済み米袋を使います☆
30キロのお米が入っていました!



2 採寸し、裁断します



3 道具を用い縫い穴をあけます



口ウで固めた丈夫な糸を使っています

4 パーツを縫い合わせてバッグが出来あがります!



手書きのメッセージ入り!



6 タグをつけて…



完成!
丈夫なのでお米やお野菜たくさん入ります!

おばあちゃんは知っている!!

三八豪雪は大変じゃった〜

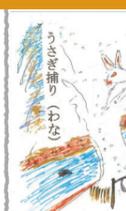
教えてくれた人: 立ち寄り所のねえさんたち



あの頃はスノップもなくて木でできた「ばんぼ」で雪かきしたんや。電線をまたいで歩くらう雪が積もって、若い嫁さんなんか出かけたら、自分の帰る家が分からなくなつたんや。お寺の屋根雪下ろしに来くれた人に食事を出すのに、何にもなくてサバの缶詰でほんに味噌汁や漬物とかつけて食事してもらつたんや。

未来に残したい! 池田のどがすな昔の話

“うさぎ捕り”



うさぎ捕りおな
しながらかじつたものだ。

昭和40年頃までは、冬になると山も野も家の周りも雪足跡だらけになる。うさぎがいた。橋を渡る足跡にワナを仕掛けウサギを捕った。大根、砂糖醤油で真っ黒くなるまで煮込んだウサギの骨付き肉を顔三面汚しながらかじつたものだ。

こんな時は…

「福祉サービス利用援助事業」を!

所得の少ない方や障害のある方、認知症高齢者の方で、

日常の金銭管理が不安

訪問販売で高額な商品がすすめられて困る

福祉サービスを利用したくても手続きの仕方がわからない

このような悩みごとのご相談を社会福祉協議会の窓口で対応しています。

相談時間 月曜日〜金曜日 9:00〜17:00 (祝日・年末年始を除く)

※相談無料、秘密厳守

お気軽にご相談ください

車イス・車用チャイルドシート 無料貸出しています!



池田町社会福祉協議会

〒910-2511 福井県今立郡池田町藪田 5-3-1 ほっとプラザ内
電話.0778-44-7750 FAX.0778-44-6193

ねま〜る新聞パワーアップ!!裏面もご覧ください!



地域に伝わる暮らしの知恵や技、心... 池田町の宝を次世代に受け継ぐプロジェクト!

特派員のわたしたちが 体当たり調査しました!



教えて! 師匠!

~ いけだの未来のこし隊 ~

いけだのかっすなもん



池田町農業公社 おこもじ屋のみなさん

今回のお宝: まるで野菜の宝石箱や~☆「糠(ぬか)漬け」

皆さま、池田の冬をいかがお過ごしでしょうか。じつはこの原稿を書いている季節は秋。新米の誘惑で食欲が爆発中☆のゆーみんです。そして、ご飯のお供と言えはお漬物。今すぐにも漬けることができ、一年中楽しめるお漬物が食べたーい! ということで、新米からとれたピカピカの糠で、糠漬けを達人から教わってきました♡



教えて! 師匠~!

やってきたのは皆さまお馴染みの池田町おこもじ屋。今回も、伝説の虎の巻を伝授していただきます!

ぬか漬けは、ぬか床に住む乳酸菌の働きによって、独特のうま味や風味が作られるそう。



ポイントは、外からも中からもスリスリ

ぬか床の環境によって、味はもちろん、発酵の進み具合も変わってくるので、一人ひとり違う味の漬物ができるとのことでした。

容器の底に敷いていきます。1cmくらいの厚さでOK!



手で丸められる固さになるまで混ぜます

そして水(湯冷まし)を入れて手でこねこね。



炒りぬかの香ばしいかおり...♡

というところで、早速、乳酸菌たちのお家(ぬか床)を作ってみました! 材料はシンプル。炒りぬか、塩、唐辛子を混ぜます。

たっぷりとぬかを身にまとった野菜たちを、お家(容器)のぬか床に寝かせます。残りのぬかを

「ぬか漬けは失敗するから面白い」ちなみに、一緒に教わった方は成功して、一家の味に育っています。反省点を踏まえつつ、師匠の言葉を胸に、再チャレンジしようとなを向くことができました。次こそ美味しいぬか漬けを作りたいぞー!

しかし、ここで師匠の言葉を思い出しました。「ぬか漬けは失敗するから面白い」ちなみに、一緒に教わった方は成功して、一家の味に育っています。



漬け始めて1週間はまだ乳酸菌たちも少なく風味もない状態。気を抜かず、お手入れを続けたこと一週間... 失敗してしまいました...!(泣)

ぬか床お手入れ 3ヶ条

- ・混ぜる(1日~2日おきに)
- ・漬ける(野菜くずでもOK)
- ・炒りぬかや塩を加える(ぬか床の状態に合わせ)

かぶせて、表面を整えたら完成☆と思いきや... ここからが、ぬか漬けの本番です!

ふくし川柳

年末は 飛行機通らず 青い空



内藤奥忠さん

ふくし川柳 募集

お気軽にご投函ください!

ふくしをテーマにした前向きな明るい川柳をお待ちしています。ほっとプラザロビーに応募箱と用紙がございます。メールでの応募は ikeyyoku@mx5.fctv.ne.jp まで。

私にもできる!

くらしの中の おもいやり



豆腐と白玉で おもちの代わりに♡

おもちが食べたいけど カロリーが気になる...

のどに詰まらないか 心配な方に



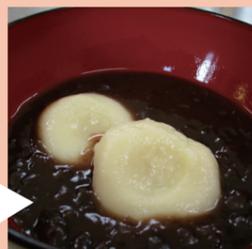
材料はコレだけ! 豆腐半丁 白玉粉180g

①白玉粉と豆腐を混ぜます♪ 耳たぶくらいの柔らかさになってきたら、丸めて



②真ん中をへこませます point! このひと手間で火が通りやすくなるよ

③お湯の中へ投入! 沸騰させないことがpoint!



お好みの味付けをして完成~!! もちもちやけど、やわらかくて、のどごしなめらか~♪

ぜんざいにしたり、黒蜜きなこをかけても美味~!!

今年も笑顔を ギュギュっと(牛×2) お届けします!

年女



ラブラブだね!



特派員のわたしたちが、ねま~る新聞を編集しています!



ケイティー 藤井 隆 まりりん 尾崎 豊 ゆうこママ さだまさし ゆーみん 及川光博 ゆうこりん 北村一輝 のりぴー 福土蒼汰 ゆきにゃん 旦那さま♡

バレンタイン特別 Q&A 好きな男性芸能人は?