



うさぎ小屋通信

師走号

編集発行：由卯

<http://www1.to/yosinasi>

今年も…

編集人 由卯

今年もあれよあれよという間に二週間あまりで新年を迎えることになった。

振り返ってみると、最近の出来事しか思い出せないが、何も考えず応募した『フードコーディネーター』の受講資格を頂き、九月より毎週木曜日は「食」に関する講習を受けることになった。

養成科と基礎科と二つのコースがあったが、日中のそれも週四回の受講はサラリーマンには到底受けることができず、泣く泣く？夜間二時間の基礎科を受講することとなった。昼夜合わせて七十名余りの受講料が全額免除ということもあり、応募者は多数だったようだ。久しぶりの勉強ということと、仕事が終



▲ピーマンを使ったレシピの数々



わってからということでも結構ハードな三ヶ月を過ごしたが、色々な職種の人と出会い、新たな人脈が生まれたことが最大の収穫だった。また、養成科の方々の交流もあり、色々チャレンジする養成科との温度差を感じながら、食に関する職業に対するの難しさを痛感した。

ともあれ、修了試験あり、OTありで、いささか思考がついていけない感もあったが、チームで一つのを作り上げるという達成感はあるという達成感はある。は多かれ少なか

れあった。

そう言えば、今年の前半は娘の大学受験・寮への引っ越しなどで、バタバタとしたのを思い出した。入学してすぐに自転車から転落して「大怪我？」をするというアクシデントがあったが、それも遠い過去の出来事のように過ぎていった。あまり連絡をよこさない娘にやきもきしながら、また来年が素敵な年であることを願いながら、年末には餅をつき、年越しそばを食べ、除夜の鐘を聞くことになるのだろう。



「都城ヌーヴォ」を傾ける。

イベント廻り

月に初めて「ソラニワ」に参加してから、次回の準備をしていた矢先、「口蹄疫のためイベントを自粛」ということで、終息宣言が出るまで半年あまり、まさかこんなにも拡大するのとかというほど、被害は大きなものだった。

イベント好き♥な私にとって、は、ちょっと悲しい時期でもあったが、先日参加した『ソラニワ』は、強風にも関わらず、大勢の方の来訪があり、賑わいを見せた。参加の申し出を受けてから二か月間、思考錯誤しながら自分なりのレシピを選び、無事参加することができた。これもひとえに、家族や友人の助けがあったからこそ。



12/3の「ソラニワ」にて R's cafe ブース (9種類の焼き菓子)

けがあったこそその賜物だ。

先日、『都城ワイナリー』の新酒販売と剪定した葡萄の枝でリース作りがあり、フードコーディネーター(自称)仲間と早速訪れてみた。参加者の中にはやはり、知っている顔がチラホラ見え、「同じ穴の貉かな？」とほくそ笑んだ。



2010 都城ヌーヴォ 醸造棟とリース作り (都城市吉元町)

まだまだ私のイベント廻りの旅は続く。先にあるものは何かわからない終わりのない旅だが、いつかはその先に見えるものを探しながら、明日もまた、どこかに車を走らせる。



庭の日本ひいらぎと 葡萄の枝のリース

My favorite
お気に入り
見つけた!

File 15.

◆下池農園 【有機野菜】



三ヶ月間、フードコーディネートターの受講で机を共にし、最後のプレゼンでも一緒にチームになった下池氏の本業は農業家。土にこだわり、有機農法を取り入れた美味しい野菜作りに日々精を出している。

先日、農園見学会に参加し、下池農園を訪れた。彼自身、色々なことを模索しながら、果敢にチャレンジしていく。その精神には見習うべきものがある。野菜作りに情熱を燃やしながら、



イタリアンな野菜たち



がら、今後色々な事を計画 중이다。私もそれに便乗して、何か新しい事を始めるきっかけになればいいなと思ったりする。

今作付してある野菜のほとんどがイタリア料理に使用される、名前が分からないものがあったが、新たな野菜との出会いが私の未来を変えてくれるかも? かもしれない。



コルラビのクラムチャウダー



▶キャベツの原種に近い。豆乳と煮込むと、野菜の甘さが引き立つ。

◆“彩” 食主義 下池農園

都城市太郎坊町2039-3

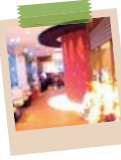
☎0986-31292

<http://shinoinike.sblo.jp>

File 16.

◆Restaurant M's

【イタリア料理】



都城というところは、新しいものにはすぐに飛びつくけれど、すぐに飽きてしまふ、そんな気質があるように思

える。いいお店ができたなど思っても、長く続いているお店は少ない。

先日、友人と訪れた時、メニューも新しくなり、お客さん



水耕栽培の野菜

▶イタリアンライス

も多かった。嬉しい限りだ。水耕栽培のサラダや下池農園の有機野菜を使って、元気になるような料理がいっぱい。サラダはおかわりもある(そんなに食べられないけど...)。

今、この季節限定の「クリスマス・ディナー」がお勧め。恋人、友達、女子会、家族で、たまには素敵な夜をちよつと贅沢に過ごすのもいいかもしれない。



◆森の駅 M's GARDEN 内

都城市乙房町4113-1

☎0986-373392

open = 11時

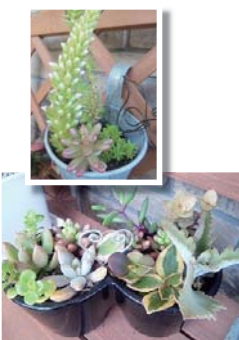
<http://notnoekimiyachancc/>

多肉植物

以前、「お手入れ簡単!」という事で購入して

はみたものの、見事なまでに全滅してしまった(それも二度ほど...)。多肉植物だったが、先日、寄せ植え教室で植えた鉢は、いまだに元気に育っている。玄関中にあるものも、まだ元気である。

先日、初霜が降りて、車のバンパーに氷の結晶がついていたが、玄関先にある鉢は霜にやられなかった。葉もいささか紅葉したり、何と白い花まで咲いて、「三度目の正直だ!」と心の中でガッツポーズをとっている。しかし寒さはこれからが本番! 無事、春の暖かな日差しを浴びることができるとは、疑問だが、頑張つて育ててみようと思う今日この頃である。



おしまい

寒くなってきたかな? と思いきや暖かくなつたりと、いまだに冬という感じがしない。家のヒーターも数回しか使用してない。何度か寒波が来て、強風に見舞われたりもしたが、寒暖の差が激しく、体がついていけない感じだ。体調管理も大変である。気温が高かったお陰で紅葉は見事で、近所にある桜並木の桜の葉の紅葉がこののほかに綺麗だった。

先日、フードコーディネーターのガイダンス相談があったが、自分が今から先何をやりたか未だにはつきりとしたものがつかめない状態だが、講師の先生と話していくうちに、自分では分からなかった自分を再発見! でき、今更ながら自分の未来に一筋の光のようなものが見え始めている気がした。

今年もあとわずか。来年はまた新たな自分が発見でき、また皆が素敵な一年を迎えられることを願いながら...

由卯