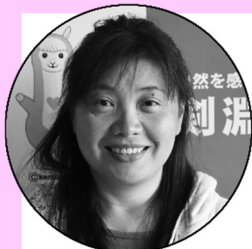




活動報告



村上隊員

こんにちは

今月のカフェノアールのイベントは、チョコレートを
使ったデザートを集めたバレンタインデーウィークと、
先月に引き続いての「剣淵町語り部の会」です。

チョコレート大好きな人、剣淵の歴史に興味のある人はどうぞ、コロナ感
染症対策をして覗きに来てくださいね。



「バレンタインウィーク」 2月11日(木・祝)～14日(日)

時間：営業時間内

「剣淵町語り部の会」

2月28日(日) 要予約(先着10名様)

時間：15時から16時

○カフェノアール 毎週木曜～日曜 12時から19時営業 (0165-26-9518)



小西隊員

¡Hola, Mucha nieve! (雪が多いですね!)

早いもので協力隊の任期終了まで2か月を切りました。
ゲストハウス&学び舎開業に向け、作業などを進めて

いますが、うまくいかないことも多々あり、学びの日々です。先日は新しく設置していただいたトイレの便器が凍って割れてしまいました。北海道に来てから8年ほどになりますが、まだまだ理解できていないことが多いのだと反省しました。

贅沢をしたいわけではないのですが、旅館という用途への改装、消防設備の設置など最低限のものを揃えるにも結構な費用がかかってきています。クラウドファンディングや寄付で多大なご支援をいただいて心苦しいのですが、再び募金箱をカフェノアールに設置させていただいています。お気持ちは大切にさせていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

先日、地域おこし協力隊向けの起業ワークショップ講座でこれまでの取組や現状についてお話しさせていただきました。起業を考えている方、おもしろい経歴やスキルをお持ちの方が多くことに私も刺激を受けてきました。協力隊の起業はゴールでは決してありませんが、選択肢の一つです。やってみたいという協力隊をこれからも温かく見守り、応援していただけるととても嬉しいです。



ペンギン家
note



起業ワークショップ講座



落合隊員

こんにちは、年始に母方の祖父のルーツについて話を聞くきっかけがありました。聞いた話によると、遡ると420年ほどの前安土桃山時代～江戸時代を生きた生駒直勝という武士に辿りつくそうです。この人物はウィキペディアにも載っていました。詳しい説明を書きたいところですが、記憶が曖昧なのでやめておきます。

幼いころから祖父母の家に遊びに行くと、祖父にまず玄関で脱いだ靴を揃えてきたかと確認されていました。なぜ靴を揃えなくてはいけないのか尋ねると、“武士だから”という返事があったことを覚えています。実際に武士の家系だと知り、祖父の人柄からやはりそうだったのかと不思議な説得力を感じました。

皆さんも自分の家のルーツを知ると興味深い発見があるかもしれません。機会があれば家族や親せきの話題にしてみてもいいかもしれません。



本多隊員

絵本クリエイターの本多です。

昨年とは比べものにならない位の積雪量ですね雪国の厳しさを日々体感しております。

これまでは主にデジタルでイラストを描いていたので、今はアナログでの技法を色々試しています。画材も幅広くあって値段もピンキリなので、とても悩みどころです。作家さんたちはこういった物を使って描いているのか凄く気になっているところです。まだ試行錯誤中ではありますが、日々色々な発見があって楽しいです。

今年は良い作品を作って、皆さんにお届け出来る様に頑張ります



吉野隊員

皆様いかがお過ごしでしょうか。

世の中はバレンタインモードですね。パティシエ時代、稼ぎ時は12月のケーキ、次いで2月のチョコが突出していて休みなく仕事をしていたのを思い出します。そこでチョコをテーマにと思ったのですが、チョコは奥が深くて...

職人の話になってしまいます。

そこで簡単だけど一手間かけた、“生チョコ”の作り方をご紹介します。

チョコを50度以下で湯煎し溶かす 生クリームを人肌に温める クリームをチョコに少しづつかき混ぜながら混ぜ合わせる 冷蔵庫で冷やして固めて完成、が一般的ですが、ここからです。冷蔵庫に入れず混ぜ続けます。チョコとクリームは水と油の関係、混ぜていくと分離します。この状態は常温ではベタベタ。ここから粘り強く混ぜ続けるとチョコに艶が出てきます。この状態を乳化といいます。このチョコの状態になればOK！扱いやすく、絞り袋に入れて絞ったり、手で丸めてみたり、大手チョコレートメーカーに負けないしっとり食感の生チョコの出来上がりです。お好きなチョコでお試し下さい。

お店では“大人のチョコ”の販売を始めました。お食事しなくてもお求めいただけます。ご来店お待ちしております。