



〈本多隊員〉

こんにちは。絵本クリエイターの本多です。

この記事を書いている10月半ば現在、冷え込む日も多く、いつまでストーブを点けずに我慢できるか...寒さと戦っているところです。

この夏から秋にかけて、たくさん道内の山を登ってきました！絶滅危惧種となっているナキウサギやライチョウに、こんなに出会えるなんて感動しまくりで、登山にはまっていました。自然っていいですね...！冬になるギリギリまで登ろうと思っていたら、10月頭、初雪が観測されたと同時にスリップ事故を起こしたので、大人しく冬明けまで待つことにします(泣)

第32回絵本の里大賞も決まり、絵本作家さんのおはなし会や、絵本の館にゲリラ来館して下さった作家さんにお会いできたり、今年は活気のある絵本の里を体感出来て良い刺激になっています。冬籠りで創作活動がんばります！



〈中田隊員〉

これまで何度かお話させていただいていますが、現在牧場では夏の体験として、剣淵川での川下りを行っています。

それに加えて、来年度からは新しい体験として桜岡湖でのカヌー・サップ体験を実施しようと考えています。

実施に向けて、9月17日に桜岡湖にてボートの試乗をさせていただきました。

以前にも船舶免許取得の際、実際にボートに乗せてもらったことがありましたが、今回に関しては、ボートの出し入れや必要な備品等の準備の仕方などを役場の方に詳しく教えてもらいました。

天気も悪い中、本当にありがとうございました。今後は実施に向けて、体験の具体的な内容を決めて告知などを行って行ければと思っています。

次回の活動報告では、10月16日に行われたアルパカ牧場13周年感謝祭の様子をご報告できればと思います。



▲体験で使う予定のカヌー（一部）



〈吉野隊員〉

先日、近くの沢でザリガニを捕りました。料理番組では「えび・カニのような感じで美味しい！」とコメントしていますが、美味しく食べるには丁寧な下処理は欠かせません。非常に泥臭く、寄生虫もいます。頭のミソのとなりに黒い胃袋がありそれが泥臭いです。頭から出汁を取るときはその泥袋を丁寧に取りましょう。身にも泥臭さがあり、これは泥を吐かせても絶対に消えない臭みです。とそこで、薬草系リキュールのペルノー酒を使いました。洋食ではブイヤベース（魚介のスープ）・魚介料理によく使います。今回はトマトソースとペルノー酒で煮込んでパスタを作りました。美味しい！

食品衛生法上お店で提供することができないのが残念ですが、ご自宅でチャレンジいかがでしょうか。ペルノー酒は薬草系ですので好みが分かれるところですが、カクテルにしても楽しめます。ご家庭に常備してみませんか。詳しい飲み方、料理方法などお気軽にお尋ね下さいませ。

