



## 〈中田隊員〉

7月19日、待望の女の子アルパカが誕生しました。  
ひとまず無事に生まれてきてくれて、私たちスタッフ一同安堵していたのも束の間でした。生まれた子はとても小さく、弱々しい子でした。

これまで牧場で生まれてきた子たちは、産後1時間ほどで自ら立ち上がりました。しかし、今回生まれた子は1時間、2時間が過ぎても一向に立ち上がる様子もなく結局、自力で立ち上がった頃には、約6時間が経過していました。その後も色々な不安はありましたが、何とかお母さんアルパカのもとへ自らミルクを飲みに行くまでになりました。その後、数日たってもフラフラの状態、立ち上がるのがやっとの様子でした。

このままではまずいと考え、今後について色々と話し合っていた矢先に7月26日の夜、赤ちゃんが亡くなってしまいました。

今思えば、まだまだ赤ちゃんにしてあげられることがあったのではないかと非常に後悔しています。今回の経験を決して無駄にせずこれからも精一杯、アルパカの飼育に努めていきたいと思います。



▲亡くなった赤ちゃん「ノア」



## 〈吉野隊員〉

暑い日が続いておりますがいかがお過ごしでしょうか。  
当店のサラダも冬に比べると、とても彩り豊かで華やかです。いいですね！  
今月は『トマトゼリー』の紹介です。といっても商品ではなく作り方になります。  
7月に行われました「ぐるっとライド2022」で提供させていただき、お召し上がりいただいたお客様からのお問い合わせでした。

『トマトゼリー』は夏らしい一品になりますよ！時間はかかりますが、難しくはありませんので是非お試しを。夏のお疲れ気味の体に、さわやかな酸味と甘さでリフレッシュしてくださいませ！

### 【作り方】

①トマトを皮付きのままザク切りにし砂糖をまぶして水分を出し（浸透圧の力で水分が出る、漬物と同じ原理）、ミキサーにかけます。②一番目の細かい網で一晩半かけてろ過させると“透明な”トマトの水分が下に落ちます。③②でできた透明な水分をゼラチンで固めて完成です。

※一緒にプチトマトのコンポート（熱いシロップに漬けたもの）も入れましょう。



## 〈本多隊員〉

こんにちは。絵本クリエイターの本多です。今年は昨年と打って変わり北海道は冷夏でしたね。暑いことが苦手なので、とても助かりました。北海道って素晴らしい…！

もしかしたら北海道生活もあと1年かもしれない&雪が降る前に！という事で。あちこち山登りに行ったり、友人が遊びに来る予定が多々あったりで、

北海道を楽しんでいます。広いので、まだまだ行きたいところがたくさん！

現在「けんぶち絵本の里大賞」開催中です！皆さま投票に行かれましたでしょうか。今夏は客足が戻ってきた感じがありますね。10月の開票が楽しみです。そして、今年も絵本の館のどこでもギャラリー（廊下壁面）にて。絵本の館の広報で連載している「月ノ記」2周年の展示を予定しています！館に足を運んだ際は、是非ご覧ください！



by kiki honda...