



## 〈吉野隊員〉

先日、車を運転中に立派な角をした雄シカが目の前に飛び込んできました。幸い事故には至りませんでしたが、もうびっくり！大型で見栄えのするシカでした。

う～ん、でも食材としては固く、肉的にはランクは低いかな・・・などと考えてしまうのは職業病でしょうか？

スタッフに聞くと「シカ肉は食べないね」と言われてしまいます。臭いと固さが気になるのだと。

シカ肉を古くから珍重してきたフランス料理では、ワインに野菜、香辛料等を入れたマリナード（マリネの漬け汁）に漬け込んでから調理することが多いです。やわらかくなり、臭みも消えます。

でも、この臭いを完全に消してしまうと「シカ肉らしさ」がなくなってしまいます。

また、ごく弱火で溶けたバターを鹿肉にかけながら加熱する「アロゼ」と、ぬるま湯で加熱する「ロポゼ」という調理方法があります。この調理方法は、火が入りすぎると固くなり、火入れが不足するとE型肝炎ウイルスが死滅しないなどの問題が発生します。

こちらは、経験と技術が必要になります。機会がありましたら是非みなさまに実演したいと思っております。



## 〈本多隊員〉

こんにちは。絵本クリエイターの本多です。

物価高騰も収まることを知らず、何とも寒さ厳しい冬はまだ続きそうですね・・・。早く暖かくならないかなあ。

第32回けんぶち絵本の里大賞の授賞式が、2月18日に無事開催されました。関係者のみの規模だったので、本来の授賞式とは雰囲気が違うのかもしれませんが。私としては3年目にしてやっと、それらしい受賞式を目の当たりに出来て満足です。作家さんや出版社の

方々も、この真冬の北海道を楽しんでもらえたのなら何よりですね。

3月ということは、年度末！今年度の協力隊としての活動報告も行います。2月半ばの現時点では詳細は決まっておりますが、3月中には発表いたしますので、よろしくお願いします。





## 〈久保田隊員〉

剣淵の寒さにも少しずつ慣れ、雪かきをする日々を積み重ねています。雪道運転のハンドルを握る手も、少し力が抜け始め、仕入れの買い物にも慣れてきました（笑）

寒い日々の中、カフェでは皆様に温かい食事を早くお出しできるように、おでんメニューを始めました。関西出身者には当たり前の具材も、こちらでは珍しいとお客さまに教えていただいたり、煮込みの柔らかさを喜んでいただいたりしながら、毎日提供しております！

おでんをおかずにと、カフェをご利用していただけるように、火曜と金曜は15～21時の夜営業に変更し、ビールや冷酒、ワイン、梅酒などのアルコールもメニューに加えて頑張っています！

北海道の遅い春を心待ちにしながら、店内の緑化をしつつ初体験の春を心待ちにしています♪

※店内に植木鉢の設置や人工芝を敷いています。



## 〈中田隊員〉

2月4日、牧場では第13回エアボード大会が行われました。

当日は天候にも恵まれ、大盛況で終えることが出来ました。今大会には約25名の方々にご参加いただきました！

予定どおり「ガーリィレコードチャンネル」の方々にもご参加いただき大会を大いに盛り上げていただきました！！本当にありがとうございました！！

当日は、ガーリィレコードチャンネルの方々への会いに、遠方から来たという方も多数いらっしゃいました！流石の人気ですね～♪

ご参加いただいた皆さん、本当にありがとうございました。

牧場では、続けて2月14日に「あかり de night」イベントを開催しました。

牧場の山の斜面に大きなハート形の明かりを灯します。次回はその様子をお伝えしたいと思います。



▲第13回エアボード大会集合写真