



〈吉野隊員〉

お店では昨年より、食べ頃が3ヵ月後、6ヵ月は保存が効く熟成ケーキを試作しております。熟成には発酵タイプ、蒸したスチームタイプ、ベイクドタイプがあります。クリスマスの定番、ドイツの「シュトーレン」は発酵タイプで他にもババ、クグロフといった伝統菓子もあります。

今試作しているのは、ベイクドタイプで数種類のスパイスとドライフルーツ、そして殺菌力のあるアルコールをたっぷり使用したケーキで、防腐剤は使用していません。焼きたて、1ヵ月後位はとても酒辛く、試食後は“運転してはいけません”レベルです。そんなケーキが2ヵ月後にはアルコールの角が取れ、お酒が好きな方にはこれもありです。



そして3ヵ月後、しっとりまろやかで上品な甘さへと変化し、“これ同じケーキ？”という感じになります。1ヵ月ごとに味の変化を楽しむのもいいですね。プレゼントや地方発送・保存用にできないか、また、ドライフルーツの種類によっても味や食感が違うため、思案中でございます。商品として報告できますこと楽しみに精進してまいります。



〈本多隊員〉

こんにちは。絵本クリエイターの本多です。

暖かくなってきましたね！今年はずっとより春の訪れが早い気がします。北海道の冬は長いけれど、過ぎてしまうとあっという間に感じますね。

2022(R4)年度の協力隊としての活動報告を、町内回覧という形でさせていただきます。1年を振り返ったところで、新年度は心新たに、成長ある活動を意識して臨みます。

そして何十回も企画を練り直してようやく、絵本作成も本描きの段階に入りました。絵本は基本的には32ページで構成されているのですが、よくもまあ作家さんたちはこのページ数を描き上げるなあと感嘆するばかり。絵を1枚描き上げるのでさえしんどいのに。作品づくりはただただ根気が必要ですね…





〈久保田隊員〉

こんにちは。Café ノアールの久保田敬子です。

想像していたよりも早く、初の雪解けを経験しています。白一色だった世界から徐々に様々な色が見え始めると共に、白一面の田畑に何やら黒い模様を発見し、周囲の人に聞いてみると「雪解けを早くするために炭を撒くんだよ」と教えていただき、ビックリ！！白いキャンバスに波の墨絵を描いたような美しさでした！！

Café ノアールでは冬に皆様に喜んでいただいたおでんも終了し、春メニューを始めました！春はノスタルジックな季節！！ノスタルジックと言えば、心躍る懐かしのクリームソーダ！そして喫茶店の定番、ナポリタンスパゲッティー！おまけにボロネーゼもご用意し、皆様のご来店をお待ちしています！

クリームソーダと言えば・・・大阪の喫茶店では
「レモンスカッシュ」を「レスカ」と言い、
「アイスコーヒー」を「レイコ」と言い、
「クリームソーダ」を「クリソ」と言っていた・・・
これって大阪あるあるなんやろうな～（笑）



▲Café ノアールで飲める懐かしいクリームソーダ



〈中田隊員〉

前回の広報でも少しお話しましたが、2月14日に「あかり de night」イベントを行いました。

前年度はコロナの影響で止む無く中止となってしまいましたが、今回は無事に行うことが出来ました。

当日は牧場の山の斜面に大きなハート形のあかりを灯し、ロッジ内ではその明かりを眺めながら、ユーホニウムという楽器での演奏会も行いました。

キャンドルの明かりのみで照らされた空間の中、80～90年代の曲を中心に約1時間私たちスタッフも含め、みんな懐かしい音楽に聞き入っていました。

今回は約20名の方々にご来場いただき、大盛況で終わることが出来ました。3月に入ってから、急に暖かくなった事で牧場のパドックや駐車場など至る所で一気に雪解けが進んでおり、現在はゴールドエンウィークに向け排雪作業や治水工事に追われています。

今月には、柵の修繕やペンキ塗り作業もはじまる予定です。



▲あかり de night