



〈吉野隊員〉

こんにちは！

なんでも値上げ、しつこいですが油は高いですね！では、今月は油を書こうかと・・・油は食材を炒めることでうまみを閉じ込め、煮崩れを防いでくれます。油をほとんど含んでいない野菜類は油を使って調理すると味がまろくなります。この味のまろみは口の中での油の溶けやすさと、乳化性（油と水のくっつきやすさ）に左右されています。この油の乳化は、砂糖にはあまり効果はありませんが、食塩の濃淡はカモフラージュできます。実は、たいていの食べ物の中には油を乳化する材料がいくつか含まれています。乳化のため、かき回したり煮たりして食材を刺激する必要がありますが、煮てから油を加えるよりあらかじめ油で炒めて煮るほうが美味しくなるのです。家庭科の調理実習で作ったカレーって美味しかったですよね。

調理の基本だったんだ～、なんてことを思い出していました。

お店では、土・日曜、祝日にホットスナックの販売を始めています。

ガッツリ油を使っています（^^）是非ご利用くださいませ。



〈本多隊員〉

こんにちは。絵本クリエイターの本多です。

春ですね！今年の5月は観光客も沢山来て賑やかになりそうですね。

そしてこの時期にしか見られない、田植え前の水田風景が好きです。

絵本制作は順調とも言いますが、ぼちぼち進行中です。一番の課題は、やはりモチベーションの維持ですね…どうしたら、少しでも楽しんで取り組めるのだろうか。というのは、今後も続く課題でありそうです。頭の中では、次はこんな作品が作りたい！とか、あれこれ沢山浮かんでいるので、とにかく目の前のことを早く終わらせなければ！という緊迫感で何とか完成に向けて頑張ります；

雪も解けて、友人らが北海道にぞくぞく遊びに来るので、北海道の魅力探しを楽しみに。残りの任期も頑張ります！





〈久保田隊員〉

白く静かな世界が溶けると、隠されていた色の世界が現れ始め、またまた日々驚きの連続です！季節が変わっていく過程がこんなにくっきりと見えるのは北海道の魅力であり、大自然のなせる業ですよ！4月に桜の花に触れられない春を初めて経験し、TVで桜をみて、触れる桜の季節到来を待ちわびながら、四季の変化を体感しています。

café ノアールでは春のノスタルジックフェアとしてナポリタンスパゲッティやクリームソーダを楽しんでいただいておりますが、土曜日は充実のイベントを企画しております。

土曜日は、タロット占いやお手紙講座、音楽コンサート、女性限定のリフレクソロジーに加え、メイクアップ教室を予定しています。コロナも全国的に一段落し、マスクを外す時期が近づいてきた中、気兼ねなくマスクを外して外を歩けたらいいですよ！自分らしさを表現できるように、それぞれの年齢や顔立ちに応じたパーツの作り方や、好みに応じた色見の合わせ方を学んで、なりたい自分になるレッスンです。個人レッスンのような少人数制で、年齢制限の枠もありません。新しい自分を発見する春にしませんか？興味のある方はぜひcafé ノアールにご連絡ください。

☎ 0165-26-9518



お客さんに大人気の
ナポリタン！
ご賞味ください！



〈中田隊員〉

アルパカ牧場では、毎年恒例の柵のペンキ塗り作業など続々と夏仕様へ向けての準備が進んでいます。アルパカたちも早く青草を食べたくてソワソワしている頃かと思います。去年の10月に繁殖の関係で釧路動物園へ出張中のオスのルネがゴールデンウィーク前には帰ってきます。釧路動物園に行ってからのは、送られてくる写真や動画で様子を見ていましたが会うのは約半年ぶりで、牧場がオープンして以来、初めての出張もあり、帰って来た時にアルパカたちがどんな反応をするのか楽しみです。

そして、協力隊としてNHKの「進め！地域おこし協力隊」という協力隊になった経緯や活動などを紹介するコーナーに出演することになりました。

放送日などはまだ正式に決まっていますが、おそらく6月頃になるとのことで4月6日にzoomでの収録を行いました。来月はゴールデンウィークの様子をお伝えしたいと思います。

