

暮らす通信 第3号

2013. 6. 20 発行責任者 楠 順一
樺戸郡月形町字知来乙595 Tel 0126(53)2768

新年度にあたって

2年続きの豪雪の記憶もそこそこに、春は悪天候に悩まされたかと思うと、いきなり蝉が鳴き出す初夏の陽気がやってきました。

当法人も、異常気象に振り回されながらも、飽かず「蝸牛の歩み」を続けております。

3月1日には第1回の定期総会を開催し、会員各位の貴重な提言をいただきながら初年度の事業報告・決算、新年度の計画・予算の承認をいただき、2年目の活動を開始したところです。

その間、旧雪の聖母園職員の大宮様はじめ多くの方の献身的な応援を頂き、雪の聖母園ゆかりの方々を中心にカトリック教会関係者の皆様の温かいご支援をいただきました。お蔭をもちまして会員数も当初目標の100名を突破しました。

また、月形町のご理解のもと、当法人が厚生労働省の「緊急雇用事業」に採択され、3名の常勤職員の雇用ができました。

いよいよこれからが正念場と気を引き締めております。

「サトニクラス」の理念のもと、私たちがめざす未来に向かって、この一年しっかりと基盤を整え、大きく成長したいと思っております。

会員の皆様の一層のご理解をご支援を賜りますようお願い申し上げます。

2013年 6月20日 理事長 楠 順一

【 あ ゆ み 】

- 2月3日 国立社会教育研究所 取材受ける
- 2月6日 スタッフ2名食品衛生責任者講習受講
- 2月8日 さくら農研今農社長来所
- 2月12日 スタッフ会議
- 2月14日 コミュニティワーク湯沢氏来所
- 2月20日 総会案内送付
- 3月1日 サトニクラス第1回通常総会
- 3月3日 カトリック月寒教会、山鼻教会訪問
- 3月5日 役場産業課と緊急雇用創出事業打合せ
- 3月9日 まじくるフェスタIN大阪へ出発
- 3月16日 札幌視察 さくら農研、ホクレン
- 3月17日 北一条教会訪問
- 3月21日 キクイモ事業報告を産業課へ提出
- 3月29日 法人税務申告
(岩見沢税務署空知振興局、月形町)
- 4月10日 さくら農研訪問
- 4月2日 スタッフ会議(新年度戦略打合せ)
- 4月7日 北二十六条教会訪問
- 4月1日 月形町新田教会訪問
- 4月14日 小野幌教会訪問
- 4月21日 真駒内教会訪問
- 4月24日 緊急雇用創出事業 有識者会議で内定
- 5月2日 緊急雇用創出事業 月形町議会で決定
- 5月12日 円山教会訪問
- 5月19日 月形新鮮組苗物市出店(ホクレン新発寒店)
- 5月24日 第1回理事会
- 6月5日 緊急雇用創出事業契約

厚生労働省の緊急雇用事業により3名が常勤職員になりました。よろしくお願ひします。

この6月にサトニクラスに仲間入りしました上田典之と申します。

私は現在岩見沢に住んでいますが、高校まで月形町に住んでいました。楠理事長のお話に賛同してサトニクラスの仲間入りしましたが、サトニクラスを盛り上げていくのと同時に、この活動を通じて幼少時より育ててもらったふるさと月形に何か恩返しができるればいいと思っております。

上田典之 (58歳 岩見沢在住)

去年からの経験を活かし、より多くの人に美味しいと言ってもらえる加工品を作りたいです。よろしくお願ひします。

柴田興 (29歳 月形在住 出身地札幌市)

昨年秋からサトニクラスの漬物作りに関わってきました。今年もまた色々なことに挑戦し、吸収していけたらと思っております。

村山陽子 (25歳 月形在住 出身地東京都)



苗物市@ホクレンショップ新発

5月19日、月形新鮮組のイベント『苗物市』に参加しました。

今回出したのは、血糖値を下げる効果のある「キクイモ」の漬物。

辛子漬け、酢漬けは去年もつくりましたが、甘口で食べやすい『味噌漬け』とごはんがすすむ『キムチ』が今回新たに加われました。

野菜等の苗がメインということもあり、最初はなかなか足を止めてもらえませんでした。・・・ホクレンの店員さん方のご協力、後半は少しお客さんが来てくれました。

教会で出張販売を行いました

『雪の聖母園』の元職員・大宮睦子さんのご紹介で、札幌のカトリック教会7か所を廻ってきました。

日曜朝のミサの後にお時間を頂き、サトニク拉斯の活動紹介、漬物や切干し大根の販売を行いました。行く先々で好意的に迎えて頂き、「がんばってね」と暖かいお言葉を頂きました。7月のバザーの時にはまたお邪魔したいと思います。

また4月、月形の新田教会にて元聖母園職員の方々との交流会がありました。お手製の沢庵などをご馳走になり、漬け方についてもご指導を頂きました。



初夏のレシピ ～山菜の天ぷら～

材料（1～2人分）

わらび（あくぬきしたもの） 10本
 うどの穂先（たら芽でもよい） 6本
 天ぷら粉 1カップ 水 1カップ
 薄力粉 適宜 油 適宜

作り方

1. わらびとうどの穂先を洗う。わらびは根元に固い部分があれば取り除き、5cm程度に切る。
2. 1に薄力粉を薄くまぶしつける。
3. 天ぷら粉と水を混ぜ合わせて衣を作り、2をくぐらせる。
4. 揚げ油を熱し、中～高温で揚げる。わらびは3～4本まとめて揚げるとよい。

☆薄力粉をまぶすと簡単にカリッとした食感になります。



発酵コラム①

味噌やしょうゆなど、多くの発酵食品には乳酸菌が含まれています。漬物では沢庵などに豊富ですが、これに含まれる植物性乳酸菌にはチーズやヨーグルトなどの動物性乳酸菌に比べ、生きたまま腸まで届きやすいという特徴がありま

6 / 29 (土)

「山菜の集い」参加者募集!

(詳細は別紙をご覧ください)

新緑の季節、サトニク拉斯のほど近くにある湿地帯“月ヶ湖(つきがうみ)”で山菜採りを楽しみませんか? 採った山菜を塩漬けにするワークショップも同時に開催します。