



生活クラブ
いなげビレッジ
虹と風

2015年2月6日発行
第49号

発行元：生活クラブいなげビレッジ虹と風運営協議会

問合せ先：NPO法人 VAIC コミュニティケア研究所

〒263-0051 稲毛区園生町1107-7

TEL.043-290-8015

HPアドレス：<http://www.niji-kaze.lolipop.jp/>

広
報
紙

虹と風のたより

シリーズ：「生活クラブいなげビレッジ虹と風をご紹介します！」 その7

風の村いなげの食を支える

「まどれーぬ」のお仕事をご紹介します!

「生活クラブ風の村いなげ」の厨房業務を担っている「まどれーぬ」。その名前はイタリア語のお母さんという意味の「マードレ」から取ったそうです。入居者・利用者、そしてスタッフのために、まさに家庭的な料理を、朝、昼、おやつ、晩で合計200食、毎日作り続けています。

今回は、そんな「まどれーぬ」のお仕事の一場面をご紹介します!

★まどれーぬが提供する料理の多くは、前日に一定程度の準備をして、当日に仕上げを行いません。

この日に調理をしていたのは「コロッケ」。野菜を切る作業は提供日の前日に行なっていました。



大量のじゃがいもの皮をピーラーで剥いてカット!
これは手作業! もちろん、玉ねぎもみじん切り!

スチームコンベクションオーブン(以降「スチコン」)※で、じゃがいもを蒸してから潰し、炒めたひき肉・たまねぎを合わせて捏ねます。



※スチームコンベクションオーブン・・・温風とスチームを利用し、「焼く」「蒸す」「煮る」「炒める」を1台でこなす大型調理器具



最後に「スチコン」でコロッケの中心まで熱を通して完成!



「スチコン」でも揚げ物はできますが、カリッとした食感を出すために、一つひとつ手作業で揚げます!



一つひとつ丁寧に形成!

前日に切った食材は冷蔵庫に保管するのですが、その器の上に「こんばんは! ○○用の食材です」の文字を発見! 次に作業する人が気持ちよく調理できる心遣いが溢れていました。



◎「まどれーぬ」では、一緒に働く調理担当や栄養士を募集中です。興味のある方は043-255-2778まで!



No.17「手打蕎麦 そばいち」

稲毛区園生町1018-79 (tel:043-287-9910)



園生十字路（五差路）を一方通行の細い路地に入り直進すると見えてくる、昭和63年創業の「手打蕎麦そばいち」。店内に入ると目に飛び込んでくる石臼はディスプレイ用ではなく、翌日提供する蕎麦用の蕎麦の実を挽くために、閉店後に稼働しているそうです。原料となる蕎麦の実（国産・農家直送）、機材、挽いたそば粉の細かさ、てんぷらの材料となる舞茸など、至るところにこだわった蕎麦は、喉ごし・風味・食感共に絶品！特に広報していないものの、遠方から車で来店するリピーターも多いのだとか。



「おすすめは？」という質問に「もりそばです」と即答された店主・植草健一さん。こだわりの蕎麦そのものを味わってほしいという思いが感じられるひとことです。稲毛区で味わうことのできる本格蕎麦のお店「手打蕎麦そばいち」、みなさんも足を運んでみてはいかがでしょうか。

初心者歓迎!!

水彩教室

水彩絵具の様々な技法を学ぶと、写生や絵手紙、風景画などの表現法が広がります。オリジナル絵本やカットイラストも描け、友人や家族とのコミュニケーションも膨らみます。楽しく学び、自分に合った筆のタッチを見つけましょう♪



2月25日(水) 14:00~16:00

地域活動スペース 虹にて (デポ-園生2階)

- 定員 15名 (先着順) ■参加費 800円
- 申込先 VAICコミュニティケア研究所
- tel.043-290-8015

<編集後記>

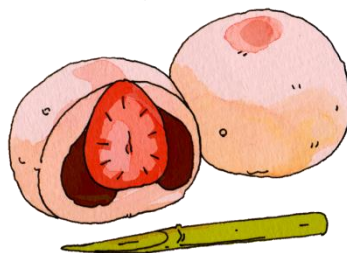
厨房で働いて3年。仕込んだ野菜はかなりの量です。同じ野菜でも千差万別、大きさ、形、色、固さ、香り、みな異なります。そんな野菜から生まれるエキスのうまみは、抗酸化に作用する要素を含み、実に素晴らしいのです。私にとっては大量調理の醍醐味です。野菜自体の秘めたおいしさを味わっていただけたらと、いつも思っています。(じ)

春を呼ぶ「いちご大福」を召し上がれ!!

2月27日(金)

11:00~15:00

※デポ-園生にて



豆の故郷・北海道産の小豆で作ったこし餡といちごで、お手製のいちご大福を作ります！どうぞ試食に来て下さい！お待ちしております。

