

# 特選スイーツ「柿田川名水どころてん」

静岡の「伊豆河童」の自慢の逸品、富士山の湧き水が含まれる柿田川の名水と、天草の本場・

伊豆の良質な天草だけで作る、のど越しよいつるつるこりこりの食感が爽やかなところてんです。木製の突き棒で一気に突き出せば、一段と磯の香りが広がります。ところてんの食べ方は地域によって様々ですが、関東はやはり酢醤油です。海苔とお好みでからしを付けて召し上がっていただきました。皆さんに



伺うと「昔はよく食べたね」「紙芝居屋さんが来ると食べていたよ」と懐かしむ声が多く、自分で作っていたという方もいらっしゃり、天草を採ってきて天日干しにして煮詰めて作っていたそうです。伊豆河童のところてんには「これは本物だ」ととても喜ばれていました。



## 7月のさくらクラフト工芸活動

## ペットボトル風鈴

夏の風物詩の一つ、風鈴を、ペットボトルを活用してリサイクルのクラフトをしました。ペットボトルは、メーカーや飲み物の種類でデザインが違います。そのデザインを活かし、ペットボトルを蓋側と底側の半分に切って、どちらを使ってもできるようにしています。ボトルの透明感と形を活かし、好みの色の絵の具を使って絵



や模様を描いて自分だけのオリジナル風鈴にしていきます。仕上げにビーズや短冊を付けて、鈴をつければ優しい音色の透明感が涼しげな風鈴の完成です。今年の夏も暑い日が続いています、風鈴で癒されてはどうでしょうか？



## オレンジゼリー味比べ

7月8日(月)9日(火)



フルーツゼリーの定番・オレンジゼリー、一度は食べたことがあるお馴染みの味ですが、今は様々なタイプのものが販売されています。今回はシンプルな果汁だけのものと、オレンジの果肉入りのものをご用意しました。ゼリーの原料は何なのか、ビタミンなどの栄養や水分補給にもなるゼリーは高齢者の方の手軽な栄養補給にも適していることを学んだ後、

皆さんに他にどんなゼリーが伺うと、桃やぶどうなどのフルーツ系やコーヒーゼリーなど様々な味のゼリーが出てきました。食べ比べの結果は、以外にも果汁のみの方が人気だったようです。同時に食べ比べるからこそ果汁の濃さや甘さなどメーカーによって違いがあることがわかりました。

