

# 特選スイーツ「いちじくのタルト」

地元・衣笠にあるフルーツをふんだんに使ったタルトケーキが大人気の洋菓子店「パティスリー・

オムヴェリテ」から、いちじくのタルトを召し上がっていただきました。いちじくは三浦半島の農園で作られる白いちじくを使っており、収穫の状況などでいつ販売するかは予想を立てにくく、お店の方と調整を重ねながら企画する時期を決めました。しっとりとしたいちじくをたくさん重ねた見た目はもちろんその味も絶品です。いちじくの優しい甘さが口いっぱいに広がり、クリームとの相性も抜群。これこそ特選スイーツと言いたくなる美味しさに皆様も感嘆の声を漏らしていました。



## 10月のさくらクラフト工芸活動 粘土の鉢植え

今回のクラフトは、素焼き調粘土で小さな鉢植えを作り、さらに多肉植物を植えます。素焼き調粘土は、粘土を自然乾燥させる事でまるで窯で焼いて作ったかのような仕上がりになります。仕上がりはレンガのような色なので植木鉢にするにはちょうど良さそうです。最初に粘土を成形します。「ひんやりして気持ちいいね」と感触も楽しめていいですね。まん丸や楕円形、金魚鉢のようにアクセントをつけ



てみたり、粘土なので途中で調整しながら作ることができます。形を整えたら1週間ほど乾かしてまずは植木鉢の完成です。そこに多肉植物を植えていきます。多肉植物は茎や葉に水を貯めることができ、乾燥した状態でも育つ元気な緑です。素焼き風粘土は水をかけられないため、水やりしなくてもそのまま観賞できるのが良いですね。ご自宅のお好きなおところに飾って、癒されてくださいね。

## 海鮮せんべい味比べ

10月21日(月)22日(火)



今回の食べ比べは、なんとなく懐かしさのある昔ながらの海鮮せんべいです。種類がいろいろある中、海老や海苔を練りこんで焼いた「えび満月」、イカや海老を練りこみ特製のたれをつけて焼いた「いかちび焼き」の比較的ポピュラ

ーな2種を召し上がっていただきました。封を開けただけで磯の香りがしてきます。えび満月は海老の風味が広がる軽い口当たり、いかちび焼きは甘辛いタレがクセになりそうです。今回はいかちび焼きが人気でした。

