2020,8,29

新竹取物語～夏の祭典～記録

コロナ感染防止のため、長い間イベントを中止していました。久しぶりの開催です。川遊びが人気で、とれた魚をテンプラにしてご賞味。「おいしい・・」と好評。夏野菜の収穫体験は、はじめてとりいれたメニューです。

昼食は、郷土料理“しょいめし”と夏野菜のチーズ焼き（ホイル焼き）（これも新メニューです）と冷凍のミニトマトです。お花の苗植えは、竹のポットをデザインしていただき、カネノナルキを植えていただきました（お土産に）。水鉄砲作りは、親子で真剣に取り組まれました。みなさん後片付けまでご協力くださいました。

お二人の方（中学生と大人）が、蜂にさされ、高島病院へ治療に。本当に申し訳なかったです。中学生の方のおばあさんが、帰り際に、「これに懲りずに、今後もよろしくお願いします。」と繰り返し言ってくださり、「こちらがお願いするほうなのに・・」と、恐縮。大人の方も、お聞きしたいことがあり、夕方、電話させていただきましたが、くわしく状況をお話し下さり、「大変な準備をしてくださりありがとうございました。」と、またまた恐縮。
今日も自然に感謝。出会いに感謝の一日でした。　　（２枚）

◆魚つかみ

魚つかみ①　　天ぷら　　「おいしい。はじめての体験」と。天ぷらをご賞味。

◆花の苗植え（お土産に）

竹の鉢をデザインし、カネノナルキを植えお土産に。

◆高島の郷土料理“しょいめし”

みんなで材料の準備で～す。　　おいしそうに出来上がり。

◆昼食用の食材を収穫体験（初めての体験メニュー）

ミニトマト　①　　②　　オクラ　　さつまいも掘り

昼食の夏野菜のチーズ焼き（ホイル焼き）に使用する材料を収穫する体験です。トマト・オクラ・サツマイモ・茄子など収穫。これに、収獲してある南瓜で、調理体験をします。

◆夏野菜のチーズ焼き（ホイル焼き）

野菜を切って①　②　③　ホイルで包む

ホイル焼き　出来上がり

◆冷凍トマト

冷凍トマト

◆食事の様子

昼食の様子①　②

◆水鉄砲つくり（お土産に）

水鉄砲①　②

◆本日は読売新聞さまが大津から取材にお越しくださいました。
　８月３１日にご紹介くださいました。別添にて掲載させていただきます、

お疲れさまでした。

次回のご案内

10月10日（土）　新竹取物語～収穫祭～　さつまいも掘り・焼き芋・カレーライス・竹細工・花の苗植え・魚つかみなどです。みなさんお誘い合わせご参加くださいませ。