

かあちゃん集会東北ブロック編

フォトギャラリー

“おうちの漬物”を持ち寄り“おうちのごはん”を自炊する。場所はロッジで。これまでになかった趣向にチャレンジしたかあちゃん集会。手作りはやっぱりおいしい！みんなで食べればさらに楽しい！そんな集会の様子を写真でお伝えします。



輪になってみなさんに質問しました。「実は、参加するのが面倒だなあ、と思っていた人は？」なんて。



参加者・スタッフ入り混じっての自己紹介。「あまねちゃん☆って呼んでください」…局長、みんな笑ってます。

何ができるのか興味津々。ちょっと“けの汁”を味見。



“だだちゃ豆のあんかけ”製作中。「こんなふうにするのね…」と教えてもらうかあちゃん。



持ち寄ってくださった漬物を説明していただきました。

おうちの漬物一例



漬物いろいろ



「味付けはこんなもん？」やはりおかあちゃんに見てもらわないとね。



Radixの会加工役員・河野光枝さん。今回“わかめのしゃぶしゃぶ”を作ってくれました。



おうちのごはん一例

けの汁 (新農業研究会さん)



手伝ってくれたのは“おめや”（あなたの方言だそうです）こと庄内協同ファーム小野寺さん。つきたてのお餅を持ってきてくれました。



だだちゃ豆のあんかけ (庄内協同ファームさん)

あさづきの酢味噌和え (ファーマーズクラブとんぼさん)



所狭しと並ぶ料理の数々！どれもおいしいっ。

「いいものを食べてるとみんな顔がやさしくなる」(河野和義さん)ほんとうにそのとおりですね。



野口のタネ・野口種苗研究所の野口勲さん（実は元虫プロ所属、アトムの話も出ました！）



ひょう干しの白和え (ファーマーズクラブとんぼさん)

わかめのしゃぶしゃぶ (八木澤商店さん)



種のこと種苗業界のこと、生産者にとってはとても楽しくなるお話でした。



「どの種をもらおうかしら？」

お湯にとおすとあつと云う間にわかめがキレイな緑になるんです。