



味噌作り

1月26日

アトリエ農園で栽培した無農薬大豆を使った味噌作りをしました。



数年前公民館をお借りして作ったことがありましたが、今回は大豆の量も倍に増やして、アトリエでやってみました。

料理などで来ていただいているKさんは毎年自家製味噌を作っているとの事で、お願いして今回の味噌作りとなりました。

道具もほとんどお借りし、色々教わりながら仕込み終わりました。



【記念撮影 いいですか！
はい チーズ】

味噌作りを通して、人の心に似ていると感じました。はじめ硬い粒が柔らかくなり、粘りのある味噌に熟成される。自分にも当てはまるのですが、アトリエに入った当初、緊張し硬かったのですがいろんな方と触れあい、今まさに熟成中で、粘りがあり柔軟な心になればいいなと感じました。

T. N

節分

2月2日

アトリエ虹では一日早い豆まきをしました。

鬼の面を作り、アトリエでとれた大豆を煎って、豆まきして、年齢の数だけ豆を食べて♪



「鬼は外、福は内」春が来て、また一年が始まります。

(かんこん)

とても楽しい鬼でした。大豆も何年か前に煎って食べました。懐かしい味、昔を思い出してとても良好な時間です。春夏秋冬の季節が感じられました。

(M)

お豆さん作りは、子供のころ母とやった事を思い出して懐かしかったです。大豆の砂糖菓子は主人がマラソンの時の携行食にさっそく主人が作ると思います。お豆さんは大好きです。これからはへんな買ったお菓子を食わずにこのようなお菓子を作りたいです。甘茶の説明もとてもためになり、面白かったです。ありがとうございました。

(B)



ゆたかなる希望 はるかなる夢 (M)

春のスケッチ

諏訪湖行って半周してきました.....

太陽がとてつもなく眩しい日でした



(川)