



## こねくと食堂

食べに来てね!

「こねくと食堂」は大田市社協が令和4年10月から始められた「食」を起点としたつながりや交流を目的とした地域食堂です。

おむすびの会では準備段階の打ち合わせから参加し、地域の食材や旬の食材、地域の味を大切に献立をいっしょに考えています。もちろん会場運営は社協をはじめ、こねくとサポーターさん、地域の方の食材提供など様々なみな様の協力で成り立っています。

月1回、会場は市民センター4階で、30分ごとの予約制で行われています。広報されると予約はすぐにいっぱいようです。会場は様々なアイデアが生かされていて、食事をより楽しめるように工夫されています。

「おいしい♥」という声がよく聞かれ、ボランティアとしてもやりがいを感じています。

市内にはおむすびの会が関わる大田子ども食堂や、ほかにも

子どもの休暇中の食を思っの食堂、高齢者の孤食を考えたものなど地域の人とのつながりを大切に、地域の力を生かしたものが次々生まれています。

食育の大切さをあらためて感じています。



### 6月のメニュー

- ・ごはん
- ・照り焼きチキン
- ・新じゃがいもの煮物
- ・きゅうりの酢物
- ・パイナップル

## 感謝状

大田市より

いただきました!

12月14日に各分野で市の振興発展に大きな功績のあったとして、おむすびの会に対し大田市から感謝状をいただきました。

その受賞理由として、「平成24年に結成。地域で食育を推進するサポーターとして、地域の食文化の伝承や生活習慣病予防の食生活を啓発するなど、食を通して健康で豊かな人づくり、まちづくりに貢献した」とのことです。

これまでの、会員みな様方の日々の努力の結果であり、大田市より認められたものとしておむすびの会を代表して贈呈式に参加しました。贈呈式後は市長さんとの懇談会がありおむすびの会の活動について少し詳しく説明をさせていただきました。

## まきだんごについて



5月～6月になると「まき」食べた?まきの葉穫りに行かないけんね。うちの裏山にあるよ。など話題になり、この時期には1回は食べるかと思います。

まき作りにはその地域や各家庭でちょっとした違いやコツがあるようで、まき作りをされるおむすびの会のところに見学に行ってきました!



### まきを 美味しく作る ポイント!

～生地編～

- ・しっかりとこねる。→生地をしっかりとこねることで、もちりとする。
- ・次の日も柔らかくなるように水の代わりに絹ごし豆腐を入れる。
- ・まきの葉が剥きやすいように少量の小麦粉を入れる。

～あんこ編～

- ・つやを出すためには水飴を最後に入れる。
- ・市販のあんこを使うときは、量を均一にするために包丁で等分する。



### 参加者の感想

高齢者通いの場では、昔は「泥落とし」の時にたくさん作った。4～5個は食べたなあ。と、思い出を話してくれました。自主活動に参加された子どもたちは、生地を広げたりあんこを包んだり上手に作っていました。「楽しかったからまた作りたい」と嬉しい感想をもらいました。

どこの会場でも、まきを囲んでのお話は楽しくほんわかした雰囲気、郷土料理はお年寄りから子どもまで楽しめると思われました。

### 感謝状贈呈式

