



こんなことあったよ！ のしろ白神ネットワークの活動レポート

平成 21 年 11 月 28 日(土)

長崎団地自治会におじゃましました！ 編

2 年前に能代市総合計画策定の防災ワークショップで一緒したことや能代市の消費者の会で講話をさせて戴いたことがご縁で、勝原さんの住む長崎団地自治会女性部と被災食づくり交流会を行いました。この自治会 48 年前に設立され、現在 67 世帯が加入しておられます。この日は 17 名の方々が参加され、上町すみれ会からは 3 名が参加しました。

いつもの如く場所がわからず、地図をFAXしていただいたにも関わらず、長崎自治会館の前を通り過ぎ、あれ！？この日も新たな地域発見をすることが出来ました。会館はとても広くてびっくり！壁には賞状が所狭しと並び、鍋など個人からの全寄贈物には木札に名前と日付が明記されており、きちんと組織で管理されていることに驚きました。

早々に挨拶をすませ、午前 10 時から被災食作りを開始。

今日のメニューは①白いご飯とお粥②カレーピラフ③生姜ご飯。3班に分かれ、各自が作ってみたい所に移動して作業開始！まずは炊飯袋にお米を1合入れ、次に水を線まで、最後に具を入れ、輪ゴムで結んで出来上がり。すみれ会が持参した大鍋に水を入れ、炊飯袋を静かに入れて準備完了。後は炊きあがるのを待つだけです。ゆっくり1時間ぐらい時間をかけるのがコツ

炊きあがるまでは交流会です。すみれ会の活動をお話したり、長崎団地自治会の月に一度の集会内容をお聞きしたりと、とても楽しいひと時でした。今日お集まりの皆さんは、いつも参加する楽しい仲間、人数の多さが羨ましい限りでした。私達すみれ会の活動を褒めて戴き、反面、活動メンバーの少なさに驚いておられました。

その間に炊飯袋はパンパンに膨れ、40 分ほど経過したら火を止め、20 分ほど蒸らして出来上がり。魔法の袋にみんなビックリ！「美味しそう」と歓声を上げていただきました。袋をハサミで切り、用意した大皿にご飯を入れて広げます。カレーピラフも生姜ご飯も大成功。白いご飯にはわかめご飯の素を混ぜたものと、たくあん、青しそのみじん切りを混ぜたものを作り、お粥はとろ〜りと柔らかく仕上がり、美味しい被災食が出来ました。皆さんとても喜んで下さり、自分たちでも作ってみたいと大変意欲的でした。その後、ハイゼックスシートを自治会で購入されたそうです。良いものを、即実践される皆さんに感心し、私達も見習わなければと思いました。

今度お会いする時は、私達より上手な被災食づくりの達人になられているかもしれません。お招きいただいたことに心より感謝申し上げます。そして、ここにも、料理の達人がいっぱい！「がっこ」や「かんてん」の味は最高でした！この繋がりが様々場所で広がりを見せ、有事の際に役立つことを願いながら、素敵な方々との出会いに心弾ませたひと時でした。お疲れ様でした。また、お会いしましょうね(*^_^*)。

文：能登 祐子



作ってみたいご飯ごとに分かれて、説明を聞きながら、さあチャレンジ！



鍋いっぱいにはすっかり膨らんだ袋に、初めての方々はびっくり！



見た目もきれいで美味しいご飯はとても好評でした。