



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 22 年 12 月 9(日)

常盤の麦巻きを作った！よ～ 編

この日、常盤ときめき日曜市で好評の野村マスさんの「麦巻き」実演講習会が行われました。場所は上町ほっとステーション。参加者は 10 名でした。おやつ作りとあって皆張り切って参加しました。

黄色のプレーン(ペーストなし)・緑色(ホウレンソウのペースト使用)・オレンジ色(ニンジンのペースト使用)の 3 種類を作りました。このホウレンソウとニンジン野村さんの畑でとれたものです。野村さんが事前にペーストを作って、持参してくださいました。色づけ用の野菜の粉末は知っていましたが、生野菜のペーストを使うのは初めてなので、しっかり覚えようと思いました。このひと手間が色鮮やかな、やさしい色合いの麦巻きを作るんだと納得しました。

作業は野村さんのユーモアに富んだ優しい語り口のもと、スムーズに運んでいきました。ふっくらとした、見覚えのある「マスさんの麦巻き」が、面白いようにどんどん仕上がっていきます。参加者は子どもに帰ったように、麦巻きの色を変えながら焼いて、荒目のスノコでクルッと巻いて仕上げます。麦巻きのズッシリとした重さに「作った！」という実感が伝わってきて皆大喜びでした。しまいには、取材の新聞記者さんも「おもしろいからぜひやってみて」と引き込んでしまったり(意外なことに、とても手際がよかったのに皆ビックリ！)。

作り方は、小麦粉、卵、牛乳、砂糖、塩をよく混ぜて焼いてスノコで巻くだけ！！色づけは野菜のペーストを水で薄めて混ぜるだけという手軽さ。あっという間に山のように麦巻きができあがりました。

試食タイムは野村さん手作りの卵がいっぱい入っている「ロック寒天」やいろいろな「漬物」が並べられて、笑いとおしゃべりの、かしましいひとときでした。もちろん麦巻きの味は格別の美味しさでした。

次は何を教えてくださいと、あれこれ注文が出て、すみれ会の活動に楽しみがまたひとつできました。野村さん、師走の忙しい中を私達のために時間を作ってくださいまして本当にありがとうございました。

文：相澤 レイ子



野村さんお手製のきれいな色の生野菜のペースト。



教わった手順どおり、どんどん作っていきます。



取材の記者さんも、いつのまにかはまっています。



それぞれに風味が異なる色とりどりの麦巻きの完成です。