

# 輝

(かがやく)

当番校:大河内小中学校  
母親ブロック長 望月晴美

## 明けましておめでとうございます

新しい年が明けてあっという間に1ヶ月が過ぎますね、皆様 お元気でお過ごしでしょうか。  
さて、本年度の第4ブロックの研修テーマは『輝くママが好き。～自分磨きをしましょう～』です。  
いつも頑張ってる貴女が、キラキラと輝いてくれたらこども達も周りの人たちも輝き出すのでは…  
そんな思いで選んだテーマでしたが、この一年、自分を磨き、輝いていただけただしょうか  
研修会がそんなきっかけのひとつになっていてくれたなら嬉しく思います。

## 第2回 母親研修会

### 『自分の手で わさび漬けを作ってみましょう!!』

1月16日(金)に 有東木に在ります《うつろぎ》にて山葵漬け作りの体験を行いました。  
静岡名産といえば、「お茶」「みかん」「わさび」ですよね。スーパーやみやげ物屋で見かける  
「わさび漬け」ですが、自分で作るのって意外と簡単なんです。さっそく、チャレンジしましょう!  
各校の母親委員さん 11名の皆様が参加してくれました。

講師の望月初代さんの説明を聞いてから、各自わさび漬けづくりを始めました。  
さすが主婦歴〇年の皆さん、手際がいいですね。あっという間の包丁さばきでわさびの茎根をみじん  
切りにして、酒かすと合わせて出来ちゃいました。皆さん、調理実習の時のように和気藹々とおしゃべりが  
弾みとても楽しそうでした。自分の分は自分で作りましたので、たぶん ひとつひとつ微妙に味が違う  
んじゃないかと思えます。わさびの良い香があたりがちこめました。  
出来たてのわさび漬けは、まだ辛くはないので一晩寝かせると辛味が増えて美味しくなります。



(細かく切った茎根と酒粕を合わせ練り込みます)

(自分の分は、自分で作ります)



#### 〈感想から〉

- ・こんなに早くわさび漬けが出来るなんて!!感ゲキです
- ・食べるのがあっても、作ることはなかったのできちょうな体験でした
- ・みなさんとお話しながら 体験できて とても楽しかったです

## 美味しい わさび漬けの作り方

(材料)	わさびの茎	130g	・布袋(綿)
	わさびの根	12g	・ボウル
	(塩 少々)		・密閉容器(250g位の量が入る大きさ)
			・包丁、まな板
	酒 粕	118g	
	砂 糖	20g	
	塩	2g	

- (作り方) ①わさびの茎をきれいに洗って、0.5センチくらいに細かく切ります  
②細かく切った茎に、塩 少々をまぜてよくもみます(アク出し)  
③根を千切り又は細かく刻みます  
④先ほどの②を布袋に入れて絞ります(この絞り加減がポイントです。少し強めによく絞る感じ)  
⑤あらかじめ砂糖と塩をいれて混ぜておいた酒粕と④で絞った茎と③の刻んだ根をボウルに良く練りこみ、蓋のしっかりした密閉容器に入れて「ハイ、出来あがり！」。



### わさび漬けの召し上がり方

暖かいご飯にのせて食べるのが一番美味しいのですが、辛いのが苦手な方はマヨネーズと味の素とお醤油を少々たらしめて混ぜてみて…あら、不思議。辛味が消えます。それでも、私はわさび漬けは…という方はプラス「ツナ缶(シーチキン)」を。マヨネーズとツナ缶と混ぜたわさび漬けを、食パンにぬってトーストにしても美味しいですよ。一度試してみてください。

わさび漬けは、冷凍保存ができます。

食べる分だけ取り出して自然解凍すれば、いつも出来たてのわさび漬けが食べれますよ。

### そのあとは、「家庭学習について」の情報交換会を行いました。

勉強(宿題)は、各家庭でルールを決めていて、時間は夕食の前  
場所は、茶の間やリビングでやらせていますという方がほとんどでした。  
・自分の部屋でやらせると、目が届かないのでいつの間にか漫画を読んで雷を落とした。  
・中学生になると、自分で計画的に進めるようになり楽になりました。  
・時間を決めて、7時からというとその前に時間があってもやらないので時間の有効活用をして欲しい。



親たちも、子どもが勉強中はテレビを消して見ないなど協力していて、読書や趣味など自分の時間に使っているわと言う方もいらっしゃいました。  
みなさんのご家庭ではどうですか？

\*今年度の母親委員の最後の研修会となりました。小規模校の大河内小中PTAが当番校だった為、他校の母親委員さんのご協力がなくては成り立たない一年でした。紙面を借りてお礼申し上げます。ありがとうございました。  
来年度は、梅ヶ島小中PTAの当番になります。どんな企画が待っているか、楽しみです。また、他校の母親委員の皆様も今年度同様にご協力を宜しくお願いいたします。