

○ 何を隠そう、実は野菜ソムリエでした

芽室の畑ではジャガイモとスイートコーンしか作ってないのではないかと、思っている人もいるかもしれませんが、実は驚くほど多種多様な作物が栽培されています。そんな芽室産の野菜をまずは地元の人にも知ってもらいたい！と、「めむろ野菜ヌーボー」なるプロジェクトがひっそりと進められています。いえ、ひっそりしたいわけではないのですが、残念ながらまだまだ知名度は高くないようなので。これは簡単に言えば、芽室で獲れる季節ごとの野菜を使ったメニューを町内飲食店でPRしよう、という試みです。季節といっても春夏秋冬だけでなく、一年を二十四に分けた二十四節気に沿って24種類の野菜を使おう、という壮大な計画です。とはいえ当園、先日から参加したばかりなので、まだ二種類目に入ったところ。ちなみに12月前半の野菜はニンジン、後半はカボチャとなっています。と、このところ野菜ばかりに力が入って、肝心のにじます料理がおろそかにならないか、スタッフに心配されております。



レジ横の陳列棚とボード、何屋かわからないぐらい力入ってます。

○ 挽きたてのそば、ではなくコーヒーの話

挽きたて、打ちたて、茹でたて、の「三たて」がおいしいそばの秘訣、などと言われていますが、なかなか「挽きたて」のそば粉を用意しておくのは難しいところ。代わりに、というわけではありませんが、当園のコーヒーは注文が入ってから豆を挽く正真正銘の「挽きたてコーヒー」です。町内で自家焙煎している「もりたコーヒー」さんのブレンドは誰にでも飲みやすいやさしい味で、私の自宅でもよく飲んでおります。注文が入り、豆を挽いてコーヒーを淹れているときに流れてくる香りに、仕事をしながらうっとりしてしまうこともしばしば。間違えて一杯余計に淹れたりしないかなあ、などと期待したり。まったく余談ですが、昔ワープロソフトのCMで、他社製品だと「淹れたてのお茶」が「入れた手のお茶」になる、というものがありましたね。熱っ！



わが社の高性能電動コーヒーミル。挽きたての味に感動して家に同じものを買ってしまいました。

○ 先月に引き続きの寒さ対策、今度は夜の部

この実写版ツムツムのような画像はいったい、... 正体は我が家にある湯たんぽカバー。家族そろって



上から猫、アルパカ、パンダです。性能に差はないようです。

冷え性の我が家では、そろそろ出番の季節となりました。この湯たんぽカバー、その筋では有名なカタログ通販の「フェリシモ」で家人が購入したものです。もともとはアルパカ（真ん中の白いのです）が欲しかったそうなのですが、「毎月一匹ずつ、いろんな動物が届きます（種類は選べません）」というあこぎなシステムにつき、三カ月目にしてようやく念願のアルパカが届いたというわけです。とはいえ3匹ともそれなりにかわいいようで、三人娘+母親で毎晩のように奪い合いをしておりました。え、私ですか？私は最初から蚊帳の外。いや、蚊帳は夏しか使いませんけどね。