

園芸部

祝!いただきます編

みんなで楽しめるなにかを!ということで発足したワカバ園芸部。初収穫した春菊とラディッシュを自宅に持ち帰り、いただきました。種まきの日から楽しみにしていたお料理編です。

藤村家の場合



●春菊のナムル

「できれば他の人とかぶらないようにして欲しい!」という曖昧な注文

のもと、奥さんに丸投げして作ってもらったのが、春菊のナムルです。春菊がとても柔らかかったので、ホウレン草の代わりに使ってみたとの事。春菊のナムルを食べたのはおそらく今回が初めてでしたが、わりと早い段階で収穫したせいか独特の苦みもほとんど無く、とてもあっさりした味でおいしくいただきました。



普段、家では一切料理をしない食べるのが専門の私は、全く思い浮かびませんので、奥さんへお願いしました。



●ラディッシュのサラダ ●ラディッシュとサーモン

ラディッシュは赤が鮮やかなので、グリーン系の葉物とあわせるだけで、いつもの料理が見目にもずいぶんオシャレになったように感じました。味も大根ほど辛みも無かったのでこちらもあっさり食べられました。



南家の場合

食べ盛りの子供達なので、普段はガッツリ料理中心です。

●春菊のお浸し

収穫した春菊は、とれたてで柔らかいのでお浸しにしました。さっと湯がいて水にさらすと、鮮やかな緑色になります。食べやすく切り、麺つゆをかけてかつお節を散らして完成です。春菊は子供達が苦手なので、日頃スーパーで手に取ることはありませんが、独特の歯ごたえと風味があり、お手軽調理で美味しくいただきました。



甲斐家の場合

仕事が休みの土曜日は、私が夕食を作ります。

●春菊の和風パスタ

料理をすることが好きだったので、学生時代はジョリーパスタでの調理のアルバイトで、ピザやパスタを作っていました。なので土曜のパパ飯は、もっぱらパスタです。今回は普段使う水菜の代用で春菊を入れてみました。春菊は風味が強いので子供が嫌がると予想して少量にし、しんなりするまで長めに火にかけました。子供たちも美味しそうに食べていました。自分たちで育て収穫した野菜を調理して食べることは初めての体験ですが、思い入れもある分、より美味しく感じられました。



新年にご来社くださるお客様を歓迎するため、5年前から本社事務所の受付カウンターにお花を飾っています。

振り返ってみると、どれも赤や黄色などの鮮明な色の花でアレンジされていて、正月らしさを感じます。そこで、正月花について調べてみました。そのなかでも一番多く使われていた松は、一年中緑色を保つため不老長寿の象徴だそうです。また、小粒ながら目を引く千両は、真っ赤な実がたわわになることから豊かさの象徴とされているそうです。千両は名前自体も富を表していますよね。どちらも縁起がよさそうです。縁起のいい花がギュッとつまった正月花には、一年の幸せを願う気持ちが込められていたんですね。そう思って花を見ると、今年はいい年にするぞ!という前向きな気持ちになります。2021年がみなさまにとっても、いい年になりますように。

サラリーマン川柳に挑戦

サラリーマン川柳に挑戦しよう!を目標に、ワカバのサラリーマンが川柳を詠みます。筋力が減り、少し前まで持っていた物が持ち上げられなくなり、体力の衰えを感じています。このままでは先行き不安なので、徐々にピリーズブーツキャンプに入隊しようと思います。

加齢とは
反比例の
筋力量



経理
南 有香

種まきから
130日 現在の
ブロッコリー

種まきから3ヶ月が過ぎても、いまいち発育が遅かったブロッコリー。日当たりのいい場所へプランターを大移動すると、さっそく効果が出ました。遅ればせながらの急成長に園芸部のみんなも一安心。

