



ジャネット号！GO！



英語指導助手のジャネットさんのエッセイ

北アメリカの秋は、サンクス・ギビングデイ（収穫感謝祭）という祝日の季節です。カナダは10月の第2月曜日、アメリカは11月の第4木曜日です。

なぜ時期が違うのでしょうか。

この祝日は、収穫が無事にできたことや冬を越すための十分な食料、良く育った作物に感謝するために作られました。

カナダの作物の成長時期は北海道と同じような時期であり、ほとんどの食べ物が10月の中旬までには収穫されます。一方南アメリカの成長時期は、もっと遅く長い間続くので、感謝祭が11月にあることも納得できます。

カナダとアメリカの感謝祭は特に変わりはありません。メインの食事はスタッフィング（時々ドレッシングとも言われる）付の七面鳥です。一般的なスタッフィングは小さく切られたパン、玉葱、セロリ、セージ・パセリなどのハーブが入ったものです。そこに出汁、バター、卵を入れ、パンが柔らかくしっとりとするまでかき混ぜます。スタッフィングには、たくさんの作り方があり、キノコやソーセージを入れる人、パンの代わりにご飯を入れる人もいます。

伝統的な作り方は、七面鳥の中に入れて仕上げる方法です。この方法は七面鳥が焼きあがるのに長い時間がかかりますが、スタッフィングはとてもおいしくなります。七面鳥の味が染み渡るからです。また七面鳥の横にスタッフィングを置いて調理する人もいます。その方が簡単であり、サイズのあった鍋やオープンを使って適切な温度で七面鳥を焼くことができます。七面鳥は4～14kgほどになるので、大きいオープンが必要となります。

他に感謝祭で伝統的な料理は、グレービーソースかクランベリーソースがかかったマッシュポテト、ホイップクリーム付のかぼちゃパイなどがあります。

北アメリカで使われるグレービーソースは日本では見たことがありません。グレービーソースを作るには、まず、油の多い肉をローストした後、鍋の下にある肉汁を使います。そこに小麦粉を加えて温めつつ、混ぜながら、ゆっくりと野菜の出汁を加えます。それをグレービーソースが濃くなるまで続けます。

おいしいグレービーソースには、オープンでローストした肉の肉汁が必要となります。中にはグレービーソースミックスを使う人もいますが、同じようにおいしくはできあがりません。同じく自家製クランベリーソースも缶に入ったジャムよりもおいしくできあがります。

十勝のALTサークルでは毎年アメリカの感謝祭に合わせて料理を持ち寄っています。去年はかぼちゃのパイを5つも焼きました。いつもたくさん食べてしまいます!!

今年も楽しみにしています!



町民文芸

茂岩俳句会

ふらふらと葉にたどりつく秋の蝶
つり橋を渡り終えての秋時雨
一輛車紅葉のなかに消えゆけり
名月をかすめて雲の早かりし
娘の料理かこむも久し夜の秋
露寒や睫毛に風の忍び寄る

野 田 のり子
長 崎 あけみ
松 井 テル子
牧 野 ユキ
大 崎 和子
中 屋 吟月

豊寿文芸

遠ざかるバスうらめしく秋夕べ
赤とんぼ連れて行きたし妣の里
ふるさとのうまし水得て山粧ふ
産土を思い出しみる月蒼し
名月や小川の流れ変わり果て
落葉掃く若い漢の耳飾り
長靴が赤のまま踏み野良仕事
柿供へまた柿を買い供へたり
向日葵は太陽友に実を結ぶ
窓磨く残る暑さに背伸びして
夜なべ針白髪で研ぎぬ母の癖
夕食の済むまで待てや秋の蠅

海 富 智恵
堀 川 富子
堀 田 幸子
新 保 幸子
青 木 公範
前 川 ひとみ
福 井 一浩
上 田 知子
垣 内 順子
徳 田 則子
伊 藤 泰山
佐 藤 通彦



我が家のアイドル



いつもニコニコ笑顔の「ふうちゃん」です
最近では常に「マンマ」と言っておねだりします♡
まだ人見知りしますが、みなさんよろしくお願ひします!



かわぐち ふうか ちゃん
川口 楓華 ちゃん
親♥祥正・美奈/北栄
平成28年9月14日生まれ