

東日本大震災

名古屋って、あったかくて、いいまちだなあ。

寄り添い、ゆっくりと、でも全力で応援します。



被災者支援ボランティアセンターなごやお知らせ

令和3年1月25日発行 (第128号)

本お知らせは、名古屋市に避難されてきた方に役立つ情報をお伝えするため、毎月25日に発行しています。みなさんのご意見・ご感想をお待ちしています

発行：東日本大震災被災者支援ボランティアセンターなごや
〒462-8558 名古屋市北区清水4-17-1 5階
名古屋市社会福祉協議会 ボランティアセンター内
電話：070-5587-7153(平日9~17時)
FAX：052-917-0702
Eメール shien-vc@nagoya-shakyo.or.jp



愛知県では、緊急事態宣言が発出され、我慢の日々が続きます。家に引きこもり動くことが少なくなっている高齢者の方が、フレイルと言われる状態になってしまったり、休校後、学校に行けなくなった子どもさんがいるという話も聞きます。先の見えない不安はありますが、今できることを「楽しみ」にしながら暮らしていきたいですね。

寒い冬には温かい食べ物を。味噌おでんはいかがでしょう？



冬至と春分の真ん中である立春を超えると、梅の花が咲き始め、徐々に暖かくなり、春が始まりますが、まだまだ寒い日が続きます。こんな寒い時は、鍋料理など温かいものが食べたくなりますね。

名古屋めしには、「味噌おでん」なるものがあります。

愛知県では、味噌と言えば、豆味噌(赤味噌)ですが、消費量は国内のみそ全体のわずか5%で、ほとんどは東海地方で食べられているそうです。この赤味噌を活かした料理が味噌おでんです。

豆味噌のダシで煮込むタイプと醤油ダシで似た、いわゆる関東煮に味噌をかけるタイプの2種類に大別されます。とは言え、豆味噌で煮込むと時間がかかるので、家庭ではチューブ入りの調理味噌をかけるのが一般的です。

また、おでんのルーツは田楽。県内の岡崎の田楽は、豆腐を焼き、八丁味噌ベースのたれを塗って、山椒を乗せますが、この田楽に大根などの青菜を混ぜた菜飯が欠かせないのです。

おでんは、入れる具材や味付けなど地域によって異なる、地域性豊かなメニューです。

お隣の静岡県では、黒はんぺんなどが入り、串に刺した具を黒い汁で煮込み、ダシ粉や青のりをかけるそうですし、北陸の金沢では、車麩が入っているのが有名です。

皆さんの故郷では、どんなおでんを食べていましたか？ 以前、お雑煮の地域性のことも調べたことがありますが、おでんも調べてみるとなかなか面白そうです。



まだ味噌おでんを食べたことのない方もいるかも知れません。一度騙されたと思って、チャレンジしてみてください！



被災者支援ボランティアセンターまで事前にお申し込みください。

「革工芸の会」

革細工(レザークラフト)をボランティアさんに教えてもらいながら行います

日時:月2回程度 火曜日 10時15分~12時 ※ 現在休止中。再開時にお知らせします。

会場:名古屋市総合社会福祉会館6階 録音編集室 (北区清水四丁目17-1 北区役所内)

持ち物:はさみ(よく切れるもの)、あればラジオペンチ 材料費:1回500円~(実費相当)

何ができるでしょう？

