

あおし柿づくり体験

10月21日(月)、23日(水)、31日(木)に、町の食育推進事業の一環として町内3小学校の3年生が町特産の川底柿から渋みを取り除く「あおし柿」づくりを体験しました。

柿生産農家の横山健一さんから川底柿の歴史や渋抜きの方法などを教えていただき、渋を抜く前と抜いた後の柿の試食を行いました。

児童からは、「渋柿の渋さに驚いた」「渋柿がどうやって甘くなるのかがわかった」という声が聞かれ、自分たちであおした柿を家族と食べるのを楽しみに持ち帰りました。



●問い合わせ先 子ども未来課 町民健康係 TEL 72-3127(内線223)

第18回上毛町ゲートボール大会

10月25日(金)に、大池公園多目的運動広場ゲートボール場で第18回上毛町ゲートボール大会が開催されました。

町内4チーム(矢方・下唐原・西友・横仙)21名が参加し熱戦が繰り広げられ、横仙チームが見事優勝しました。



▲横仙チーム

ドッジボールフェスタ

10月20日(日)に、上毛町トレーニングセンターで上毛キッズ主催、ドッジボールフェスタを開催しました。町内外(県外含む)から年長組～6年生を対象に希望者を募ったところ、約40人もの方が参加してくれました。

準備体操から始まり、ルール説明後、グループ練習、試合、そして部員による公式ドッジボールの公開練習などを行いました。短時間でしたが、ドッジボールの楽しさと公式ドッジの魅力が伝えられたと思っています。今後もドッジボールフェスタをもっと趣向をこらして続けたいと思います。

●問い合わせ先
上毛キッズ 代表・監督 角 純一 TEL 84-8030



京築めぐり秋

芋掘り&ゆず狩りからのマイゆず胡椒作り ～人気の野草ランチバイキングを満喫～

10月6日(日)に西友枝体験交流センターゆいきららにて、芋掘りやゆず狩り、収穫したゆずを使ったゆず胡椒作り体験が行われ、30名が参加しました。上毛産の新米を使ったむかご御飯やマコモダケのぎんぴらなど季節の食材を使った「野草ランチバイキング」を満喫しました。

参加者からは、「ゆいきららのランチが毎回楽しみです」「芋掘り体験が新鮮で楽しかった」という声をいただきました。町の食材や自然にふれた体験を春にも開催予定ですので、ぜひご参加ください。



ALT(外国語指導助手)ロビン

Christmas Cake.

When you hear “Christmas Cake” people in Japan probably picture a sponge cake, with cream and strawberries. But traditional Christmas cake is actually very different. It’s a fruit cake.

When Christmas started to become popular fruit cake was made because it could be preserved for a long time. So people could eat it for many days after Christmas and it wouldn’t be wasted. Traditional Christmas cake contains raisins, sultanas and currants and is sometimes covered with icing (to look like snow) and small houses and trees.

There is another, similar, traditional Christmas dessert, popular since at least 1830, called the Christmas Pudding. Again, it is very different to the Japanese image of pudding. It is another fruitcake, shaped like a dome. The cake is decorated with holly, then brandy is poured over it and it is set on fire.

Both cakes are sometimes used to tell your fortune. Small coins are placed inside the cake and the person who finds the coins in their slice will have good luck in the following year.

Despite this, my family doesn’t like fruit cakes so our family tradition is to eat cheesecake for dessert instead.



クリスマスケーキ

「クリスマスケーキ」と聞くと、日本人はおそらくクリームとイチゴのスポンジケーキをイメージしますが、実際、伝統的なクリスマスケーキは、それとは全く違ってフルーツケーキなのです。

クリスマスが人気になり始めたとき、長い間保存できるということから、フルーツケーキが作られました。クリスマスの後でも食べることができるので、何も無駄にはなりません。伝統的なクリスマスケーキには、レーズンとサルタナ(白や緑の種なしブドウ)とカラント(カシス)というフルーツが入っており、時々、雪に見立てた白のアイシング(クリーム状のペースト)をたっぷりかけて、最後に小さな家や木々が飾られます。

もうひとつ似たようなもので、1830年から人気になり始めた伝統的なクリスマスデザートがイギリスにあります。「クリスマス・プリン」と呼ばれるもので、これも、日本人のプリンのイメージとは全く違います。ドームのような形のフルーツケーキに西洋ヒイラギが飾られ、食べる前にケーキにブランデーを注ぎ、火が点けられます。

両方のケーキは、時々占いにも使われます。小さなコインがケーキの中に入れられ、自分のケーキの中でコインを見つけた人は翌年幸運に恵まれるとされています。

クリスマスケーキの習慣は楽しそうですが、残念ながら私の家族はフルーツケーキがあまり好きではないので、クリスマスのディナーにはチーズケーキを代わりに作って食べています。