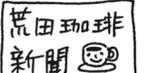


珈琲の湯気白々と踊る候


 飛騨高山の
 木版手染め牛
 ぬいぐるみ(中野)

年始からの日々は駆け足で過ぎ、もう月末!? という時の流れに戸惑います。
 2024年最初の新聞お待たせしました。遅ればせながら本年もよろしく
 お願ひいたします。さて、去る1月15日は「世田谷ボロ市」に行ってきました。

ボロ市とは?



本物のトランペットの
 リミイクトランペット

コロとした
 花柄がかわいい



飛騨高山の
 木版手染め牛
 ぬいぐるみ(中野)

天正6年(1578年)から続く歴史ある市。
 近年は12月と1月の15・16日、年4回行わ
 れています。世田谷上町の代官屋敷を中心
 にしたボロ市通りや周辺の商店街に露店
 が並び、非常に多くの人出で賑わいます。
 骨董品や古道具、布や着物、レトロな雑貨
 やハンドメイド品など何でもござれ。宝探
 しとおいしい屋台が楽しい催しです。

今回は「珈琲しぼり」で店に關係しそうな物を
 探しましたが、目ぼしいボロは見つからず、ちょっと
 気になった品々は一回りして戻ってくるまで
 売れてしまっていました。残念ながらご縁がな
 かったということでしょう。モノとの出会いも一期一会
 なのです。店に飾りたかたなあ〜。



園芸部つうしん

香待ち
 オリーブ

鉢植えのオリーブが豊作で、4又穫した実を塩漬けにしました。秋から
 冬が暖かかったため色付きが遅く、枝に実がぶら下がったまま真っ黒に
 なるまで収穫しないで完熟させてみました。(木に負担をかけたしまう
 ので本当は秋には採ってしまうべきなのですが…)

オリーブの実を食用するにはまず洗拭きが必要です。洗拭きには
 重曹を使う方法が一般的かもしれませんが、たまたま、こまめに水を取り替
 える手間がかかるのはズボラなヨメには向きません。そこで挑戦した
 のが「塩漬け」です。一番簡単! 手順はシンプル。

洗ったオリーブの実を小瓶に入れ、岩塩をまぶして3か月ほど漬け込みます。以上!!
 店には専用の種抜きがないので、種が入ったままの実を楊枝でぶつぶぶ刺しました。
 冷蔵庫に1保管して毎日一度は瓶を振り、いまはわりとう水分が出てきたところです。
 上手いけば春ごろ出来上がるはず。試食あるときは塩拭きを忘れるに…
 漬け込む前に、試しに一粒かじってみました。し…しぶさ〜!! やはりそのままでは無理、
 食べられませんね。ちなみにこの漬めはポリフェノール由来なのだそうですよ。



ゴロゴロ
 約120g
 ありました!



洗ってから
 10~20%の
 塩を加えて



振る!



今日も明日も
 明後日も振る!



しんなり
 春をのんびり
 待ちましょう

2月のお休み

5・6(月・火)、13(火)
 19(月)、26・27(月・火)

※12(月)は建国記念日振替のため営業

10月から始まった杉台ビレッジの大規模修繕もいよいよ大詰め。
 2月中には足場が崩壊体される予定です。窓からのお花見は
 間に合いそうですね! ただ、要塞しながらに包圍された外観
 にも慣れちゃいますべて無くなったら心細く感じちゃうかも(笑)