

2024年度 上期企画カレンダー

月	日	企画	時間	会場	
6月	9(日)	料理ライブ in 学園(出倉弘子氏)	14:00~16:00	ハーツ学園	
	15(土)	男の料理 土曜コース【半夏生にちなんで】	10:00~13:00	ハーツ羽水	
	20(木)	男の料理 木曜コース【半夏生にちなんで】	10:00~13:00	ハーツ学園	
7月	6(土)	第27回くらなび総会	10:00~10:45	福井県民生協本部センター	
		第27回くらなび総会記念講演会【防災減災】	11:00~12:30		
	14(日)	料理ライブ in 学園(出倉弘子氏)	14:00~16:00	ハーツ学園	
	18(木)	男の料理 木曜コース【レトロキッチン 昔ながらのオムライス】	10:00~13:00	ハーツ学園	
	20(土)	男の料理 土曜コース【レトロキッチン 昔ながらのオムライス】	10:00~13:00	ハーツ羽水	
	24(水)	くらなびカレッジ 夏休み親子講座【CO2モンスターから地球を守ろう!】	10:00~11:30 13:30~15:00	福井県民生協本部センター	
	26(金)	消費生活セミナー 夏休み親子講座【親子で楽しく学ぼう! おかたづけのきほん】	10:00~11:30	AOSSA 7階 706・707	
	27(土)	鯖江市 食の安全安心親子講座【食べているものはどこからやってくる?】	10:00~12:00 13:00~15:00	ハーツさばえ	
8月	3(土)	みんなで簡単cooking (お子様参加大歓迎)	10:00~13:00	ハーツつるが	
	8(木)	男の料理 木曜コース【酸味を科学する! 酸っぱい料理が体にいいわけ】	10:00~13:00	ハーツ学園	
	10(土)	男の料理 土曜コース【酸味を科学する! 酸っぱい料理が体にいいわけ】	10:00~13:00	ハーツ学園	
9月	8(日)	料理ライブ in 学園(出倉弘子氏)	14:00~16:00	ハーツ学園	
	14(土)	男の料理 土曜コース【皮も! 手作り餃子】	10:00~13:00	ハーツ学園	
		男の料理 特別企画【本格手打ちそば】	13:00~15:00頃		
	18(水)	くらなびカレッジ【ほっとする相続の生前対策】	オンラインあり	13:30~15:00	福井県民生協本部センター
	19(木)	男の料理 木曜コース【皮も! 手作り餃子】	10:00~13:00	ハーツ学園	
	21(土)	消費者生活セミナー【行動経済学を大研究】	オンラインあり	10:00~11:30	福井県民生協本部センター
28(土)	消費生活セミナー【ウェルビーイングとくらし】	オンラインあり	10:00~11:30	福井県民生協本部センター	
10月	4(金)	くらなびカレッジ【楽しくなるお片付けのススメ】	オンラインあり	13:30~15:00	福井県民生協本部センター
	5(土)	消費生活セミナー【デジタル広告を見抜く力】	オンラインあり	10:00~11:30	福井県民生協本部センター
	11(金)	くらなびカレッジ(トワイライトセミナー)【よい食習慣とは】	オンラインあり	18:30~19:40	福井県民生協本部センター
	13(日)	料理ライブ in 学園(出倉弘子氏)	14:00~16:00	ハーツ学園	
	17(木)	男の料理 木曜コース【収穫に感謝! 秋の食卓】	10:00~13:00	ハーツ学園	
	19(土)	消費生活セミナー【お金の知性を身につけよう!】	オンラインあり	10:00~11:30	福井県民生協本部センター
	19(土)	男の料理 土曜コース【収穫に感謝! 秋の食卓】	10:00~13:00	ハーツ羽水	
	26(土)	消費生活セミナー【ふだん使いのSDGs】	オンラインあり	13:30~15:00	福井県民生協本部センター
11月	2(土)	消費生活セミナー【インターネット疑似体験サイトで危ないサイトを見破ろう】	10:00~11:30	福井県民生協本部センター	
	7(木)	くらなびカレッジ【いつもの暮らしでもしにも備える】	オンラインあり	10:00~11:30	福井県民生協本部センター
	10(日)	料理ライブ in 学園(出倉弘子氏)	14:00~16:00	ハーツ学園	
	16(土)	消費生活セミナー【2050カーボンニュートラルゲームを体験しよう!】	10:00~11:30	福井県民生協本部センター	
	16(土)	男の料理 土曜コース【親父にまかしとき! 魚の三枚おろし】	10:00~13:00	ハーツ学園	
	21(木)	男の料理 木曜コース【親父にまかしとき! 魚の三枚おろし】	10:00~13:00	ハーツ学園	

詳しくは本誌2ページの2次元コード、もしくはくらなびホームページで

編集後記

私はお菓子を作ることが大好きなのですが、その理由を自分で分析してみると、①「食べたいと思ったものを好きなだけ食べられる」・②「形のないものが形になっていくのが面白い」・③「これが家で出来るの?と驚かせたい」になると思うのです。最近、初めて作ってみたもので、②と③を満たしてくれたものが『ういろう』です。担当している「男の料理」で取り上げられたのをきっかけに、いろいろ調べて作ってみました。「男の料理」では小麦粉で作るシンプルなレシピで、ぷりんとした素朴な味わいが魅力でした。家では少しアレンジして、黒糖と余っていた餅粉を配合してみたのですが、欲張って?餅粉をたくさん入れたからなのか黒糖のせいなのか、包丁で切れる硬さになりませんでした。そこで自己流はやめにして、ネットで調べた情報に従って上新粉を買ってきて作ってみました。電子レンジは加熱ムラが大きかったので、手軽とは言えないものの鍋で蒸すことに。すると、適度にもっちり、歯切れも良い「ういろう」ができました。家族から「ういろうって、家で作れるんだ・・・」とまさに欲しかった言葉を引き出すことができましたよ!

「ういろう」は「外郎薬」という薬の色に似ていることから付けられた、またはその苦い薬の口直しとして出されたから、など由来は諸説あるとのこと。

形が似ている羊羹に、高級さは及びませんが、圧倒的な小豆感がちょっと苦手という方に、「ういろう」はぴったりだと思います。買ってくるものと同じくらい美味しいものが家でも作れる満足感も高いので、おすすめです。尚、次はいちご風味、チョコレート味に挑戦したいと目論んでおります。