



# こだわりのおいしさ オリジナルロールケーキ

冷たくふわっとした食感



凍らせるとアイスみたいに食べられます

旬の果物などを使って作るロールケーキ。今回そんな『オリジナルロールケーキ』を紹介してくれるのは北方地区・田淵にお住まいの牧野サワさんです。

ロールケーキを作り始めたのは5年前。牧野さんは肺がんのステージ4と診断され、高齢者施設の給食を作る仕事が進んでおりましたが、できなくなってしまいました。そこで娘さんが退屈だろうと心配して、ロールケーキ作りを教えてくださいましたのがきっかけです。

調理方法はとても簡単。天ぷら粉と卵、砂糖をハンドミキサーで10分から15分混ぜて、グリルで10分焼きます。それから同じく混ぜて作った生クリームをできた生地塗って、季節の果物などをのせて巻いたら完成です。

一番のこだわりは、買った具材をそのまま使わないということ。もらったものをジャムにするなど、お店にないものを作ることを心掛けています。



北方地区・田淵の牧野 サワさん  
生クリームの量と、午前中だけでできるということで、作るときは一回に3本と決めています。

誕生日会などの集まりの時に作って持って行くこと好評で、息子の結婚式の時には、3週間で15、6本作ったこともあるそうです。今では道の駅に出すと、全部完売してしまうこだわりのオリジナルロールケーキ。自宅でも作ってみませんか。



# 駒止おばちゃん奮闘記

都井岬の素晴らしきブログで発信

『駒止おばさんの奮闘記』というブログをご存じでしょうか。都井岬の情報がほぼリアルタイムで分かるこのブログを公開しているのは、駒止の門の職員として働く坂ノ上礼子さん。ブログは野生馬や花などたくさん写真が掲載され、コミカルな文章が面白い。

ブログを始めたのは約3年前の62歳のとき。息子の勧めで始めたブログですが、パソコンの知識はゼロ。何度もやめようと思いましたが、持ち前の負けん気でパソコン操作の習得に励み、始めた2013年からほぼ毎日、ブログを更新しています。ブログを始めたことで都井御崎牧組合員として働く日那さんも写真を撮るようになったそう、今では二人三脚でブログを更新中です。

写真撮って、ブログを更新するのが毎日の楽しみという礼子さんの願いは、都井岬にたくさん人が来てほしいということ。『ブログを見て、一人でも都井岬に行ってみようかな』と思ってもらえるとうれしいですね。たまにそういう人もいるのよ』と笑顔で話します。

「都井岬は、晴れの日だけが素晴らしいわけではなく、雨の日や霧の日だって素晴らしい。花もいろいろ咲くし、そんな四季折々の都井岬の風景をブログで発信したい」と話してくれました。現在は、母の日に息子からプレゼントしてもらった一眼レフカメラを勉強中の礼子さん。今日もカメラ片手に都井岬で奮闘していることでしょう。



都井地区・迫さかのうえの礼子さん  
夫婦そろって趣味ができ、勧めた息子に感謝です。次はフェイスブックに挑戦したいです。



「駒止おばさんの奮闘記」ブログ  
右のQRコードをカメラで読み取るとブログを見ることができます



ブログの記事は3年で1,000件を超えました。