

まさかこのまま秋になるのではないでしょうね。お盆の台風の後の涼しさは、ホッとするものの色々気になります。

組合員の皆様、いかがお過ごしでしょうか。朝方の冷え込み???に風邪など引かれませんかように。

まず、8/7の焼肉のたれづくりの報告をしたいと思います。参加者は20名で3年連続で参加の方、初めての方、これを機にと組合員になってくださった方などです。和気あいあいと2時間弱で予定通りたれづくりは終了。今年にはんにくの価格が去年の半額だったため一人350円位の材料費に収まりました。出来上がったたれを冷水で冷ます間、多田さんの手作りプリンでコーヒープレイク。持参した容器に入れて各々持ち帰りました。おそらく来年もたれづくりを行なうことになると思いますので楽しみにしてください。

次に今年も11/17の吉野公民館まつりに参加することになりました。昨年並みの健康チェックだとまんのう支部だけでは要員確保が難しく、尿検査と足指力測定のみになるかもしれません。11月の支部だよりでまたお知らせします。

ここで最初の秋雨前線の話にもどりますが、大好きなイチジクの無残な姿を嘆いたり、稲の出穂期なのになどとぼやく自分が何と浅まし事か。佐賀県の被災地の一日も早い復旧を祈るばかりです。

今回も焼肉のたれのレシピを下記に紹介します。家庭用に半分の量にしましたのでぜひ作ってみてください。

支部長真鍋 ☎75-3099 ☎090-5913-2593

焼肉のたれ

材料

濃い口しょうゆ 1ℓ
赤みそ 500g
白砂糖 1kg
にんにく 500g
いり胡麻お好みで
七味唐辛子 10g

作り方

- ① にんにくは皮をむきつるつるにします。
- ② にんにくと醤油と味噌をミキサーにかける3回くらいに分けて行なう。
- ③ ②と砂糖を鍋に入れ混ぜながとかします。砂糖も3回くらいに分けて行なう。
- ④ とけたら、胡麻、七味唐辛子を入れて、焦がさないように混ぜながら中火で煮込みます。表面がフツフツしてきたら火を止めできあがりです。
- ⑤ 常温でも保管出来ます。半年以上は大丈夫です。
- ⑥ にんにくは一晩水につけておくとむきやすいです。