ものづくり特集

日ごとに暖かさを感じるようになりましたが、皆様は変わりなくお過ごしでしょうか？季節の変わり目ですので健康には気を付けましょう！

ホワイトデーの歴史

ホワイトデーは、日本でバレンタインデーが定着するに従ってお菓子業界でそれにお返しをする日を作ってはどうかという案が出されたのが始まりです。昭和40年代に入って以降、個々に独自の日を定め、ビスケットやマシュマロ、キャンディ等を「お返しの贈り物」として宣伝販売するようになりました。今回はホワイトデーの贈り物として簡単なコサージュの作り方について紹介したいと思います。

コサージュづくり

用意するもの
- 造花バラ
- 造花紫陽花
- レースリボン
- フローラルテープ
- 接着剤
- コサージュピン

作り方

①紫陽花・バラの茎の部分を1cm残して切る。
紫陽花は小分けして一房ずつにする。
②16センチの長さのリボンを5個作り、
接着剤で右図のようにバラにつける。
③配置を考えつつ紫陽花をバラにつけ、茎の部分をフローラルテープで巻きつける。
その後リボンを巻きつけて処理します。
④垂れ下がるリボンをつけ、
コサージュピンを裏に
つければ完成です。

今後の予定

○団だより4月号 4月2日(日)配布予定

お店に行って体験してみよう!

鉾本舗・多賀城工場直営店

2016年6月にオープン。工場とお店が併設されていることにより、商品の製造工程を一通り見ることが可能。また店内では、笹かまぼこ手焼き体験もできる。この試みにはお店への来店と手焼き体験を通じて、少しでも笹かまぼこに興味を持ってもらえたらという願いが込められている。ちなみに手焼きのコツは、それぞれの面を２分ずつ焼くこと。焦げ目を付けたいからと言って、焼きすぎると硬くなってしまうのでご注意！

店舗情報

住所；宮城県多賀城市八幡字一本柳３-５
さんみらい多賀城・復興団地内
定休日；なし
営業時間；9：30～17：00
電話番号；022-766-8830
駐車場台数；60台
アクセス；JR仙石線中野栄駅より徒歩15分

《タガの柵（たが

ガイドツアーや物販など、多賀城の魅力を発信しているコミュニティカフェ。ここでは、市内の農家から学ぶ無添加味噌づくり体験ツアーに参加できる。前半ではふかした大豆と米糀と塩を手で混ぜ仕込み体験を行ない、後半では座学と質問コーナーを設ける。仕込んだ味噌は約1年熟成させたあと、2kg頂くことができる。意外と知らない味噌のことや、農家の昔ながらの味噌づくりを学べるのがツアーの魅力だ。

ツアー詳細

開催日時；3月19日(日)9:30～12:00(10分前集合)
開催場所；みそらの郷(多賀城市高橋5-15-10)
参加費；3500円(味噌2kg、味噌おにぎり付き)
持ち物；筆記用具、エプロン、長靴(綺麗なもの)
定員；15名(先着順、要予約)
申し込み方法・お問い合わせ；
タガの柵ホームページ又はお電話(022-702-3277)
締め切り；3月13日(月)16:00