

ふるさと
旬の味
二一九



コンブ粉末入り
パウンドケーキ

●材料 (パウンド型 1本分)

- 小麦粉200g
- コンブの粉末大さじ 1 杯
- ベーキングパウダー2.5g
- 重曹2.5g
- 砂糖70g
- 牛乳200cc
- 卵2個
- ヤマブドウジャム適量
- サラダ油少々

●作り方

- ①小麦粉、コンブの粉末、ベーキングパウダー、重曹、砂糖を混ぜ合わせ、2～3回ふるいにかける。
- ②卵と牛乳を加え、帯状になるまで混ぜ、パウンド型に油を塗り流し入れる。
- ③予熱しておいたオーブンに入れ、170度で45～50分くらい焼く。
- ④ケーキに切れ目を入れ、ヤマブドウジャムを流し入れ食べやすい大きさに切って出来上がり。



もみじ会生活研究グループ

中居 ツルさん

(64歳・鳥居)

「丈夫でおしたいがなんす」

とくさ
ない
戸草内

こうき
ち
光吉

さん (鳥居・74歳)



出番
おまじこがまてふもほほい

《288》

★：うねとり山荘の下の方で、頼まれて羊を44頭扱っていますんがー。今年は何してだが牧草がなくてねー、乾燥した牧草だげでは駄目だから、毎日のように家の近辺から青草をもつてかせで（食べさせて）ますん。★：若いころは札幌だの東京だの、いろいろ出稼ぎをしましたがー。景気がいいころだったから良かったが、今は都会でも土方仕事がなく大変だがねー。★：2年位前から農地整備をした畑に黒豆をまいていんが、もう少しで収穫だがー。これかれも丈夫でおしたいがなんすして（いきたいがなんす）。

文芸の世界

川柳愛好会
8月例会作品

緩と策アレコレソレと手を尽くす
太長根英子

高い山いつか崩すと蟻が言い
ころごとと言った矢先の落とし穴
嵯峨 待女

傷あとに私の苦い過去がある
ころごとりしまた騙される愚者
高い高いた孫今は大学生

ダイエツト二度も失敗こりごとりし
三上 翠香

物価高母には捨てる物がない
尽くされても返えし切れない恩を受け
深渡 汀女

尽くしても蟻の一生落ち着かず
古机思い出残し傷の跡
こりごとりと言えぬ案山子の苦笑い
加差野静浪

寂しいか相似る傷を彼も持つ
尽くす気になれば邪魔する花粉症
背い高が中をさかしている不安