

# お家で太巻き作り



去る1月29日(土)に、コロナウィルスの感染急拡大に伴い、中止になった寺ともサービス「豆まきと太巻き作り」の代わりに「お家で太巻き作り」をしてみました。

住職夫婦と副住職夫婦の4人で、ワイワイ言いながら太巻き作りに挑戦しました。今年の恵方は、北北西だそうで、北北西に向かってご覧のように頂きました。

これで元気にコロナをやり過ごせる一年になるといいなあと祈りながら頂きました。若夫婦も手伝ってくれて、格別なお味でした。

まずは、炊きあがったご飯を、酢飯にします。お酢の量やお砂糖の量ですが、高松のお寿司はぐっと甘めです。ちなみにほんのり甘酸っぱいのが私は好きです。炊いたしいたけ、焼きアナゴ、三つ葉、そして卵焼きが今回の太巻きの中身です。巻きすだれの上に、焼き海苔をのせます。この時、焼き海苔にも裏表があるので、ツルツルした面を下にします。次に酢飯を海苔の上ののせますが、多いと海苔が破けるのでこれも注意です。具材を次々にのせます。そして手前の巻きすだれを、おいしくなあれと念じながらギュギュッと巻きます。すると、はい！見事に出来上がり。ご覧のように丸かぶりしました。



# 学生服回収ボックス設置

前号のかわら版「今月の寺ともさん」で紹介した馬場加奈子さんの学生服リユースショップ・さくらやさんから、徳成寺に使わなくなった学生服や体操服を回収する回収ボックスが届きました。皆さんの中で、お子さんやお孫さんが成長と共に着なくなった学生服や体操服がございましたら、徳成寺までお持ちください。回収された学生服は子どもが通う学校の学生服を必要なご家庭に販売、または社会福祉協議会バザーやNPO 法人学生服リユース協会より困窮家庭への寄付・支援へと繋がります。ボロボロでも、大丈夫です。

