しん広場

しん広場は、「shin」の感想、お子さまやペット自慢、おすすめレシピ、季節にまつわる話など、みなさまからの投稿を中心に掲載しています。
投稿は「感想・アンケート用紙」を各支店窓口に投函、もしくはホームページから！ぜひお待ちしております。

お手伝いに目覚める我が子！

小学校1年生の息子ですが、最近手作りシュウマイの美味しさに目覚め、私が作ろうとすると「僕もやりたい！」とお手伝いをしてくれます。シュウマイの具をこねこねするのが好きみたいでキッチンで踏み台を準備して「こねていい？まだかな？」と準備万端。しっかりこねこね混ぜてくれて、シュウマイの皮にスプーンで乗せて完成！蒸してあげると「出来立てのシュウマイ美味しいね」とたくさん食べてくれました。

食べた後は「僕が洗っていい？」と食器を洗ってくれて、急成長の我が子です。

子育てで日々忙しい毎日…つい自分がやった方が早いと思い、なかなか子供と料理をする時間なんて取れない！と思ってしまいますが、共同作業でコミュニケーションを取りながら成長を感じられるひとときは大切な時間だと感じました。（30代　女性）

玉子が高い

玉子が高いと感じてから、あまり玉子料理をしなくなりました。以前は1パック130円程度だったと思いますが、今は250～280円くらい。

それでもお弁当には玉子焼きと思っているので玉子は欠かせません。スーパーの玉子が250円くらいですが、コンビニで買う玉子は350円くらいです。高いな～と思っても玉子の大きさが違うのです。先日鉄板焼きをした時に目玉焼きを作ったのですが、玉子の大きさの違いが一目瞭然！小さい玉子は2つ食べていいよ！となりました。（50代　女性）

夏の冷たい麺料理

shinの前回号の「しん広場」に載っていた、暑い季節には麺料理が増えるという話。我が家もそうでした。そこでおすすめしたいのが「タンタン麺」です。

作り方はカンタン！材料は丸美屋の麻婆豆腐の素と豆乳、トッピングにもやしやキュウリ、サラダチキンなどをお好みで。丸美屋の麻婆豆腐の素は2つに分かれているので二人分なら1袋。それに豆乳200～400ccを混ぜればスープの出来上がり。麺はソーメンやうどんなど、冷やし中華麺でも良く合います。辛いのがお好みなら「極辛」がおすすめです。（60代　女性）

あの記事この記事 後日談

★Shin117号特集「ウクライナ難民支援につなげる御朱印巡り」

県内曹洞宗の35寺院と1神社で行った「チャリティ御朱印巡り」で集まった志納金を、ポーランドの役所を通じて難民支援物資購入にあてたという記事をご紹介しました。仲介役を務めた富岡の髙野陽子さん・アンドリューさんご夫妻が、その記事をポーランドに避難中のウクライナの人たちに見せたところ、大変感謝され日本からの支援をとても心強く感じていただいたとのこと。そして、令和8年にはご夫妻とお寺の住職がポーランドのシェラツ郡より表彰される事となり、「私たちの想いが現地に届いたことが実感できて嬉しい！」と髙野さんは話しました。

今後もお寺に募金箱を設置し同様に支援を続けていきます。一日も早い戦争の終息を願ってやみません。

▲ポーランドのシェラツ郡に物資が届いた写真

★Shin123号で紹介した「下仁田オールドスクール」（令和7年9月14日開催）

今回のイベントにはなんと5千人の来場者が訪れたそうです。イベントを主催した「バイブレーションテーブル」現実化委員会の代表田村純一さんは「かつての下仁田の賑わいを再現することができました。若い人たちには自信をもってまちづくりに参加してほしいです。」と話しました。

下仁田町の来場者の様子▼