

第2号

こんにちは。awai Kiyoshikojin (以下 awai) は「食」をテーマにしたシェアハウスです。食べることを通じて様々な人が清荒神というマチを知り、集うきっかけをつくりたいと考えています。コロナ禍で自由にたくさんの方が集うことができなくなっている今、できることとして、2020年9月よりフリーペーパーの発行をはじめました。awaiを拠点に、清荒神界隈で起る日々の出来事を発信していきますので、どうかお付き合いください。そして、もしよかったら私たちの仲間になってください。今回は季節の移り変わりを感じる内容が盛りだくさん！

へっつい(竈)で作る真夏の飲茶

ふつつつと湧く熱湯が、灼熱の日差しが降り注ぐawaiの庭をより一層暑くさせています。薪がくべられパチパチと燃える炎を見ているだけで汗が滴る。今日のメニューは皮からつくる肉まんとシューマイ。こだわるときは形から、へっついさんで蒸すのだそう。さすが竈の神様、清荒神清澄寺さんの門前町です。



シロップは持ち寄りで

「かき氷機と氷は持っていくから、それぞれシロップ&トッピングは持ち寄りで！」



新たな住人の入居祝にawaiオーナー奥田達郎氏(通称たまちゃん)が得意の中華料理を振る舞う企画「たみ飯店」。餃子の王将のアルバイトで鳴らした彼の腕は、動作に迷いと無駄がありません。肉まんを蒸し器に入れて、10分。アラームがなる。



大阪市内を中心に活動するかき氷三人娘主宰の、持ち寄り、かき氷がINCLINEで開催されました。無農薬の果実を漬け込んだ自家製のレモンシロップ、トマトやとうもろこしなど旬の食材を活かしたものの、定番のメニューは見当たりません。「その時食べたい量の氷を削りだし、好みのシロップをかけてふわふわの氷が溶け切らないうちに食べるのが一番好きなかき氷の食べ方なんです」三人娘の一人は語ります。持ち寄られたもののでその時だけのおいしさをつくります人と食のセッションを堪能できました。



トマトシロップ
とうもろこしシロップ
自家製練乳

皆が見守る中、蓋をあけると立ち上る湯気からふっくらとした肉まんが現れました。一口食べると、皮の甘みと餡の旨味が口の中いっぱいに広がります。続いてシューマイ、練りからしがアクセントになり何個でも食べれそう。×は愛知県渥美半島の国産小麦を使った生麺を使った塩焼きそば。塩焼きそばは、awai 施工時のまかない飯としても人気だったとか。おいしいもののために努力は惜しまない！そんなawaiの心意気を感じました。



裏面も！

「やりたいことがある人の背中を押す人でありたいんです」

三戸俊徳さんは宝塚市文化財団の職員としてミュージカルコンクール、能狂言や落語といった舞台公演などに関わって来られました。

宝塚市文化財団は1996年に設立「地域のつなぎ手」となることを目指し、ソリオホール、ベングホール、宝塚文化創造館の運営だけでなく宝塚学検定をはじめ様々な文化事業を行っています。

検定のまち歩きやベガ・ホールでのコンサートの前後に清荒神参道や市場へのよりみちを楽しんでもらうこともテーマの一つ。今年にはコロナ禍のなかで「おかえりクラシック」としてクラウドファンディングに挑戦。リターン品には参道や市場のお店の商品も加わるなど、積極的に地域と関わる姿勢が特徴的です。

まちの顔

宝塚市文化財団
三戸俊徳さん



幼少期から清荒神で過ごした三戸さんは「阪神淡路大」震災後に参道が寂しくなっていることが気になっていたので、新しい動きはすく嬉しです。住んでいる人がもっと日中に地域で活動できるといい」と語ります。宝塚学検定を

実施する中、大阪、神戸に通勤して定年まで住んでいる地域と関わりをほとんど持たないサラリーマンが多いと実感したそうです。

住宅地と参道が隣接して気の利いた店も徒歩圏内のこのエリアは、リモートワークにも丁度良さそう。「賢い消費者じゃなくて、作り手として地域に関わる人が増えることで清荒神はより面白くなると思います。」仕事上もいろいろなかで「おかえりクラシック」とに巻き込まれることが多く、今年には参道や市場のお店の商品も加わるなど、積極的に地域と関わる姿勢が特徴的です。

かまど猫星人 vol.2

かまど型 UFO に乗った猫型宇宙人。調査で清荒神にやって来ました。性格はちょっとおちょこちょい。小豆が好き。

猫があちこちにいる清荒神の参道にうっかり馴染みそうになったけど...

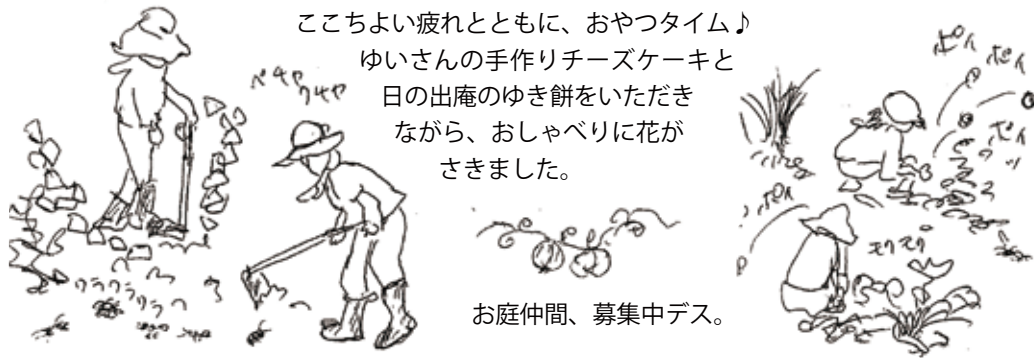
作：オッチー

秋のawaiめし



awaiのお庭のふゆじたく

9月のお天気のいいある日、庭好き5人が集まって、さっそく庭仕事のスタート！終わった夏野菜と雑草をひっこめき、クワでほくほく、石や根っこをとりのぞきます。家庭菜園名人のミホさんの指導のもと、畝を立て、大根、カブ、葉物野菜、ハーブなどなど、合わせて7種、秋の種まき無事終了。みんなでやると、どんどんすすむ〜。



awaiレポート

awai のご近所さんからたくさんの徳島産すだちを頂いたので、お料理好きが集まって、すだち塩を作りました。



- つくりかた**
- ①すだちは4等分に切って、タネを取る
 - ②フードプロセッサーに①と塩を入れて、好みの大きさになるまでまぜる。(フードプロセッサーがなければみじん切りして、塩と混ぜる)
 - ③ガラス瓶やタッパーに入れて冷蔵庫で保管
- 3日後になると塩とすだちがなじんでくる。1ヶ月くらいで使い切る。

つかいかた

ご飯に混ぜるとさっぱりしておいしい。秋は焼き魚と一緒に食べたいな。湯豆腐にのせたり、サラダに混ぜて隠し味に。

季節を感じる、食を楽しむイベントを不定期で開催しています。↓↓詳細はQRコードより↓↓

本フリーペーパーを置かせてもらえるお店など募集中！

問合せメールよりご連絡ください。

awai KIYOSHIKIJIN

ゆるやかに
入居者募集中

awai life / あわいらいふ

毎日の食事や暮らしを、家庭菜園を楽しむ薪ストーブに火をくべる興味深い、おもしろい、そんな人とつながれる場所食を介して、出会いや日々の暮らしを楽しむお家です“食”をテーマにしたシェアハウス awai KIYOSHIKIJINです