

イルカの空中散歩

第161号
客室乗務員発行
2014/06/01
担当：太田・山口

C/A 太田と山口が行く！あなたのまち★ ★熊本編★

文章♪山口

古い街並みが残る唐人町界隈をゆったり旅してきました(*^_^*)
友達屋製菓本舗 熊本市中央区紺屋阿弥陀寺町 40
096-325-2212
器季家カフェ 熊本市中央区西唐人町 10
096-288-2011

皆様、こんにちは(^o^)/
ぽかぽか陽気の春もあつという間に過ぎ、風の心地よい新緑の季節がやってきましたね★春の色とりどりの景色も好きですが、緑にあふれるこの季節も爽やかな気持ちになります☆

さて、淑女好きの皆様お待たせ致しました！今月はまだまだ心は乙女な太田と山口が山口の生まれ故郷である熊本へ行ってまいりました(^_^)

フレッシュな3人に負けない大人の旅をお届けいたします(笑)

まず訪れたのは、熊本市中央区の『友達屋』という手作り和菓子屋さん。ここで、和菓子作り体験をしました♪お世話になった先生は、3代目の苑田直宏先生。とっても優しい素敵な先生です☆



自分で一生懸命作ったお菓子は格別美味しいです。是非1度体験してみてください★

作った和菓子は3種類で、『桜餅』と、生菓子の『桜』と『ウグイス』です。1つずつご紹介いたします☆

☆桜餅☆

桜餅といったら桜色の綺麗な生地ですよね！炊いたもち米をほどよくお米の食感が残った「半殺し」の状態までついたものを使います。

この生地でこしあんを包み込んでいきます。まず、手を十分に濡らし、生地を手の平で平たく伸ばします。伸ばした生地の上に丸めたこしあんをのせ、親指、中指、薬指の3本であんを包み込むようにくるくる回しながら生地を伸ばし、あんを包み込んでいきます。この時はあんが水で柔らかくなってしまわないように、片手は布巾で拭きとっておきます。この作業、なかなか難しくスムーズにいかない時が多い

そうなのですが…太田も山口も綺麗なお団子に仕上がりました!(^^)!



綺麗な桜餅に満足気な山口(*^_^*)



☆生菓子『桜』『ウグイス』☆

生菓子には様々な形がありますが、訪れたのがまだ桜の残る季節だったので、『桜』と『ウグイス』を作りました。

生地は、こしあんと*求肥を火にかけて練りあげたものを使います。この生地を手の平で柔らかくなるまで更に練り、桜餅と同じようにあんを包み込んで丸いお団子にします。それを専用の型に詰め込み桜の形にしていきます。

*【求肥】和菓子の材料のひとつで、練って作る餅の一種。白玉粉または餅粉に、砂糖や水飴を加えて練りあげたもの。

一生懸命型に入れ込む太田♪

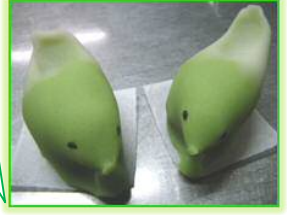


最後に花らしさを出す為に、雌しべ雄しべの部分を作ります。黄色の生地をザルでこし、楊枝ですくって花に飾れば完成です♪



ウグイスは、緑色の生地を練った後、白の生地を重ね『ぽかし』ます。

その生地であんを包み、丸めます。まるめた生地に茶巾を被せ、両手で左右をつまみ、そのまま外側にひっぱるように手を離し、形を作ります。最後に黒ゴマでお目目を作れば完成です♪



今にも「ホーホケキョ♪」と鳴き出しそうなウグイス♪

初めての和菓子作りでしたが、少し職人さんになったような気分を味わえ、とても楽しい時間でした！作った後の、お抹茶もとっても美味しかったです(^o^)

☆楽しいランチタイム☆

約2時間の体験が終わると、ちょうどお昼時でした。大食い2人組が選んだお店は、『器季家カフェ』という熊本名物の団子汁と馬肉を使った丼をいただけるお店。元は100年近く前、卸問屋だった建物を再生して建てられたお店で、落ち着いた空間でした。



いただいた器季家定食の団子汁は団子の中にあんが入っていて、いきなり団子のようなでした。丼も、馬肉を甘辛く煮込んであってとても美味しかったです！



店内には、その他に素敵な器や着心地のよさそうな洋服、県内各地のお菓子等の販売もされていました。朝から食べ通しの旅でしたが、日本の四季の素晴らしさや繊細な職人技に触れた貴重な時間でした。皆様も、『和』の時間を堪能しに行きませんか？(^o^)/

♪まっちゃみこと太田より♪

皆様こんにちは～。淑女の?!太田です!!(´艸`*)

最近では、めっきりフライトすることも少なくなり…常連の皆様にはすっかり忘れ去られそうですが…(^ω^)/♪ 太田は元気に頑張ってますよお～(^◇^)/♪

さて、山口のお亜紀さんと熊本市内までお菓子作りに出掛けて来ました。

季節にあったお菓子作りということで…今回は、山口も記載しておりましたが…テーマは『春』!! ということで、春にちなんだお菓子を3種類作ってきました。

和菓子作り初体験ということでテンションマックスな二人。先生も気さくでわかりやすく説明して下さるので、初体験でも何の心配もありません。
「楽しく作るのが一番です。」と笑顔で見守ってくださる優しい先生。終始ワイワイ楽しみながら作ることが出来ます。

桜餅の説明を受けながら、「では～早速作ってみましょう!!」と、私の前に2個のあんこが…。
「え?一人2個ずつですかあ～?(*^▽^*)やった～♥」太田はこの2個ずつ作れることで更にテンションはあがり…2種類目を作るころには…二人とも気分は職人!!でした。

この記事をご覧になり、興味がわかれた方!!是非、足を運ばれてください。大満足されること間違いなしです!!(私もまた、季節が変わった夏ごろに行きたいと思います。)

運送部 富田もつがやきたい!



皆様、本日も天草エアラインをご利用いただきまして、誠にありがとうございます。
今月のつがやきを担当いたします、運送部の 富田真弓と申します。

春の暖かな日差し…と言うよりも初夏の暑さを感じる季節になりましたね♪
行楽日和の中、天草ではイルカウォッチングが人気ですが、先日私は、阿蘇くまもと空港から車で20分ほどの所にある「阿蘇ミルク牧場」に行ってきました。
目的は…♪ 大好きな羊さんに会う事(*^_^*) 私、顔に似合わず、羊さんが大好きなんです。

のお～んびりとした性格と眼差しが疲れた心と体を癒してくれるのです。

そんな「羊さん のんびり ほんわか ゆるゆるパワー」をチャージすべく、入場ゲートを通過して、一直線に羊さんゾーンへ向かいます。すると!いつも見かけない風景が目飛び込んできました。

そこには、お母さん羊にぴったりと寄り添って散歩する赤ちゃん羊がいたのです。

親子が歩くペースで私も一緒に歩いてみると、赤ちゃん羊は興味津々で私に近づいてきました。そお～っと頭をなでなで♪ 「めええ♪」と甘えてきたので、抱っこしてみると…♪ ♡もふもふ♡ ああ……(*^_^*)至福のひとつとき(*^_^*)……♡
ゆるゆるパワー 満タンになってきました。

天草のイルカ達も、春から夏にかけて赤ちゃんイルカが誕生する季節なので、運が良ければ親子で泳いでいる姿が見られるかもしれませんね♪

イルカウォッチングに行く時間がない…と言うお客様も、飛行機を降りられたら、是非後ろを振り返ってみてください。
「みぞかママ・かい君・はるちゃん」が優しい眼差しで皆様を見送っているかと思えます。

皆様にも 笑顔と幸せな時間が訪れますように (*^_^*)



AMX INFORMATION

天草エアラインで行く!阿蘇の旅2日間

★出発日★2014年4月1日～2014年9月29日

(除外日がございますので、お問合せ下さい。)

★基本旅行代金(往復航空運賃+ホテル1泊朝・夕食平日)★

10,800円～16,800円

(お1人様+500円でグラウンドゴルフもできます!!)

★宿泊ホテル★阿蘇の司ピラパークホテル

★お問合せ★九州産交ツーリズム(株)

TEL:0969-24-3151(9:00～18:00 土・日祝日休み)

♪阿蘇の司ピラパークホテル♪



阿蘇に来たらやっぱり温泉三昧!