

# ポヌール デイケア通信 2025.2

かつて美瑛（ひえい）には、北海道自然百選にも選ばれた約4キロメートル続く美しい白樺並木がありました。なぜ過去形？この一月に伐採され、すでに存在しないから。

これにはオーバートーリズム問題が関係しています。観光客が押し寄せて、人気のある白樺並木を写真に収めようと路上で停車したり、動画を撮ろうと走行速度を落とすため、住民の生活道路の通行が妨げられ、接触事故の危険も増えました。

また、映える写真を撮りたいがために、道路沿いの農地に立ち入り、踏み荒らしてしまう。農地がゴミや吸い殻で汚染される。

美瑛は美しい観光名所のような印象がありますが、国立公園でも国定公園でもない個人の私有地なのです。

人は誰でも、美しいものに惹かれ、好ましいものを手中に収めたいと望む。そのこと自体は健全で、人生を豊かにもするでしょう。

## ♪ 雪の白樺並木

## ♪ 夕日が映える♪

しかし、対象が景観であれ、人であれ、何であれ、自分本位に振る舞い、扱うなら、それは脅威となって広く影響し、傷を残す。

土地の所有者らの訴えを受け、美瑛町農林課は、およそ四十本の白樺を予告なく伐採しました。

なぜ予告しなかったか？予告すれば、期日までに観に行こうと、さらに観光客が増えるから。どれほどこの問題が深刻だったか、推して知るべし、ですね。

こうして美瑛に静けさが戻りました。

しかしながら、別の見方をすれば、そもそも土地の所有権は人の決め事に過ぎないか。対して美しい景観は、幾多の偶然と必然が関わり合い、奇跡のように存在し得たもの、ではなかったか。

恐れ多くも、人がそこに力を行使する。行使せざるを得ない原因や状況を作ったのもまた人。この画面エッラ、どう加工したところで映えませぬね。

※さいたま市にも「白樺通り」があり、ポヌール送迎車が軽快に走って、皆様を人気スポット（ポヌールデイ）へとお連れします。明日も明後日も、いつの日も!!

おあげさんに見えるのが、優しい甘さの昔なつかしいデザート「パンプディング」。見た目との落差が大きかったよ！と、多数ご感想をいただきました。ありがとうございます♡



R7.1.24(金) お昼のイベント食「昭和食堂へようこそ」



白玉粉と豆腐で作る

# もちもち焼き大福

ポヌールデイでは、  
常食提供の方々を対象に、  
作って食べるおやつレク  
を定期的に実施しています。

今回の白玉粉の生地、  
おもちほど伸びないので、  
喉に詰まらせる心配が  
少ないことから、  
多くの介護施設で採用  
している食材です。

(もちろん早食いや  
丸呑みは危険！)

平たく成型し、  
表面を焼き固めて、  
さらに歯切れ良い  
状態にしました。

嚥下食の方には、  
こしあんだけ提供  
させて頂きました、  
最終ニコニコ。  
香ばしく焼ける匂いと雰囲気  
を楽しまれたようでした。

白玉粉と豆腐の組み合わせ、  
ゆでない調理法、  
どちらも初めてという  
利用者様がほとんど。  
珍しさもあり、好評でした。



いいね!



いいね!



材料(一個分)

- ・白玉粉 大さじ3
  - ・絹ごし豆腐 大さじ2
  - ・あんこ 大さじ1
- 準備するもの
- ・ポウル(又はどんぶり)
  - ・テフロンのフライパン
  - ・木べら

作り方

- 1 白玉粉をポウルに入れ、  
粉のかたまりがなくなる  
まで、手のひらや指先、  
スポン等ですりつぶす。
- 2 豆腐を入れて混ぜ、  
耳たぶくらいの柔らかさ  
になるよう、こねていく。  
豆腐は、分量から一部  
取り置き、加減を見て  
足していくと良い。
- 3 生地を手のひらに取り、  
丸く平らににまとめ、あんこ  
を置き、くるみ込む。
- 4 フライパン(中弱火)で焼く。  
下の面に焼き色が付いたら、  
裏返してじっくり焼く。

※たくさん作る時は、ホットプレートで。  
残ったあんこは小分けして冷凍すると便利です♪

※1/17(金) 午後の調理レク。粉にして、こねて、あんこを包んで...

こんがり焼けたら、3時のおやつで実食です♪ ご自身作の自信作!

