



## おしゃべり

### しょくぶつの気持ち

例年よりも約1か月早く梅雨入りをした九州北部ですが、意外と晴れ間が多く、それほどじめじめしない日々が続いています。

植物を育てていると、夏の朝は水やりから始まります。ただ梅雨時は「これから雨が降るなら水をやらない方がいいのだけどなあ」という迷いがつきものです。天気予報を見ると「ときどき雨」。それならやらずに様子を見ようかと思うと、予報が外れてカンカン照りに。植物たちは一気にへろへろクタクタにしおれてしまいます、だからと言って暑い時間に水をやると鉢の中の水がお湯状態になってしまい、根が蒸れてしまいますからやることはできません。見ているだけでかわいそうですが、夕方、少し気温が下がる時間まで待ってから水をやると、土がチュウチュウ音をたてながら水を吸い込みます。まるで人間がスポーツの後でゴクゴク喉を鳴らして水を飲むように。どうして朝水をくれなかったの！とちょっと不平を言っているように(笑)



## 店内あれこれ

### にもつ置き場

当店はとてとても小さな店なので、マフィンを選んでいる間、鞆からお財布を出す時、荷物の置き場に困られる方もいらっしゃると思います。壁際に白い椅子があるけれど、座るところなのかしら、鞆を置いてはいけな



いのかしら、と迷われる方もいらっしゃると思います。当店はテイクアウトのみの店なので、この椅子は座る目的ではなく、もともと荷物を置くためのものです。そこで今回、表示を追加しました。重い荷物、かさばる荷物を一旦おろして、ゆっくり、じっくりお好みのマフィンを選んでくださいね。



## 今月のマフィンより

### ほうじ茶豆白玉

ほうじ茶生地+赤えんどう豆+白玉団子です。

和風のマフィンを作ろうとすると、ちょっと心に引っかかっていたのが「豆の堅さ」でした。「ゆで小豆」として販売されているものは私が求めているよりもうんと柔らかいので、生地を混ぜるとほとんどがつぶれてしまいます。結果「小豆はどこに？」ということになるわけです。それで前回自分で小豆を固ゆでにして使ってみたのですが、豆のサイズが小さいので程よい歯ごたえを残すのが難しい。そして今回、赤えんどう豆に出会いました。わかりやすく言うと、塩豆大福などに使われている豆です。小豆よりもサイズが大きいので、程よい堅さが残るとともにTOPにおいても焼けてカチカチになることはありません。「イイもの、見つけた！」というところでしょうか。豆のコリコリと、白玉のむっちり、食感だけでも十分に楽しめるマフィンですよ。