



67号

株式会社ワカバユニフォーム

令和4年(2022年)2月2日(水)
広島市東区戸坂山崎町2-15
TEL:082-220-2255
HP:wakaba-uniform.co.jp

園芸部3 season 冬野菜 完結編



みんなで楽しめるなにかを! ということで発足したワカバ園芸部。昨年10月から冬野菜の栽培を始めました。わずか5日で芽が出て、出だしは最高潮! その後、間引きを行い1ヶ月が経ちました。

あれっ! 葉っぱに穴が!

よくよく見ると、虫が大量に発生!!
自然由来のもので虫が嫌う木酢液を使い、虫の駆除を開始。



しかし、集中的に虫に食われていた小松菜は木酢液の効果も及ばず、食べるには厳しい状態に。さらに同じプランターに植えていたほうれん草は、間引く間隔を広く取らなかつたせいか、育ちきらず収穫できませんでした。

やはり、葉物野菜のむずかしさを痛感。

そんな中、植えた当初は一番難易度が高いと思われていた白菜はすくすくと育ち、食べられる程に成長しました。

“抜いてみるまで成功か失敗か分からぬ”という楽しみのあったミニ大根は、見事に育ち大成功。

今回収穫できた赤と白の2種類の「ミニ大根」と「白菜」をみんなにおすそ分け。

さっそく調理をしてもらいました。



●●大根サラダ ●●大根のかす汁 ●●ふろふき大根
大根の美味しい季節ですから、煮ても生でも美味しいですよね。
サラダはシャキシャキで美味しいですよ。



●●ゆず大根
大根を切ってみるとピンク色!! 酢に漬けると、鮮やかな赤になりました。
歯ごたえのある大根でした。



●●白菜シチュー
お店で買ったかのような大きな葉っぱの白菜!
シチューの白色によく映える濃い緑色で、存在感のある味でした。

次は2回目の夏野菜に挑戦します。前回はナメクジに食べられて、思うように収穫できなかった枝豆と新たに2つの野菜に挑戦する予定です。ワカバ園芸部まだまだ頑張ります。

井上さんとつぶつてみよう! 2月 はーい!

春はもうすぐ、とはいえまだまだ寒い日が続きます。切って・折って・縫うだけの、簡単カイロ袋を作つてみませんか?!

縫製工場 勤続7年目
井上 真澄

1 切る
型紙通りに裁断した後、折る部分に2~3mmの切込みを入れます。ペンで印を付けるよりも、あの作業が楽になります。

表からは見えない細かな部分に配慮した工程を経て、商品が出来ていることに改めて気付きました。

2 折る
切込みを入れた部分を折りたたみアイロンをかけます。生地が伸びないよう、上から押し当てることがポイントです。

ミシン初挑戦で苦戦しましたが、やってみると楽しく家にもミシンが欲しくなりました。

3 縫つて、仕上げる
中表に縫つて、ひっくり返します。先に角の硬い部分をグッと押し込むように出して、そのあと全体を返しましょう。最後にアイロンをかけるとピシッと仕上がります。

生地は100均でも大丈夫! 縫素材の伸びない生地がおすすめです。作り方をお渡しますので、ぜひ声をかけてくださいね。

サラリーマン川柳に挑戦

サラリーマン川柳に挑戦しよう! を目標に、ワカバのサラリーマンが川柳を詠みます。テレビ番組などでも多く取り上げられ、2021年の流行語としても注目された「ととのう(整う)」。「サウナ→水風呂→休憩」これを3回ほど繰り返すと「整う」という快感が得られるそうです。これを体感したいのですが、サウナの熱気を吸うのが苦手なので、家のお風呂でふたの下に潜り込み半身浴をしながら、只今特訓中です。

「ととのう」を
体感したくて
特訓中



営業
甲斐 靖教