

# 暮らしの瓦版

2016年  
8月号

(通算第214号)

## ～ 8月《葉月はづき》～

1 日 日の日  
4 日 日の日  
5 日 日の日  
6 日 日の日  
7 日 日の日  
8 日 日の日

水 日 日の日  
簀 日 日の日  
夕 日 日の日  
広 日 日の日  
立 日 日の日  
そ 日 日の日

の 日 日の日  
の 日 日の日  
ク 日 日の日  
島 日 日の日  
秋 日 日の日  
ろ 日 日の日

一 日 日の日  
和 日 日の日  
記 日 日の日  
の 日 日の日  
記 日 日の日  
念 日 日の日  
の 日 日の日

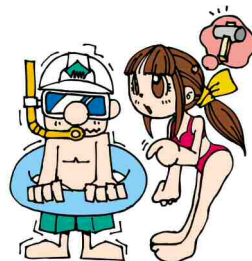
9 日 日の日  
0 日 日の日  
1 日 日の日  
1 日 日の日  
1 日 日の日  
2 日 日の日  
2 日 日の日  
9 日 日の日

長 日 日の日  
道 日 日の日  
山 日 日の日  
終 日 日の日  
バ 日 日の日  
焼 日 日の日

原 日 日の日  
日 日 日の日  
記 日 日の日  
才 日 日の日  
の 日 日の日

爆 日 日の日  
・ 日 日の日  
念 日 日の日  
り 日 日の日  
日 日 日の日

の 日 日の日  
宿 日 日の日  
日 日 日の日



大五郎の妹の名前は  
『かな』ちゃんに決定!!

6月号で公募しました、当社のイメージキャラクター「大五郎」の妹の名前が決まりました。全部で45件の応募があり、選考させていただきました。応募された方、本当にありがとうございました。様々な名前がある中、『かな』『カナ』という名前が一番多く、当社の選考委員の間でも響きが良く親しみやすいという点が評価され、『かな』に決定しました。応募では『かな』が1名、『カナ』が4名いらっしゃいましたので、この方々にはそれぞれ賞品をお渡しいたしました。おめでとうございます。

【当選者（採用者）】

◎富岡市下高瀬 山田愛様

【特別賞】

◎富岡市宇田 岩井カツ子様

◎富岡市富岡 瀬下未央様

◎富岡市原 富沢重子様

◎下仁田町下小坂 横田圭央様



『かな』です。

『かき氷』について

夏の風物詩の一つである『かき氷』。平安時代に清少納言の『枕草子』の「あてなるもの」（上品なもの、良いもの）の段に、金属製の器に氷を刃物で削った削り氷に、甘葛（あまかづら）の樹液または甘茶蔓の茎の汁をかけたという記述があります。

当時のかき氷は小刀で削るもので、特権階級しか口にできないものでした。今では、縁日や家庭などで、手軽に味わうことができますよね。最近ではシロップや練乳、牛乳を凍らせて作る「台湾風フワフワかき氷」が作れる機械も市販されています。台湾ではフワフワかき氷以外にも、通常のかき氷にいろいろな種類のフルーツをトッピングしたものがバリエーション多くあります。是非お試しください。



## バーベキューの下準備

### ①お肉の下準備

筋っぽい部分は、繊維に対して直角に切れ目をいれておきます。次に下味をつけます。スパイスやソースで下味をつける場合は、最低焼き始める一時間前に、しっかりと味をつけたい場合は一晩ほど、冷蔵庫に入れて漬け込んでおくのがお勧めです。ワインや酢、玉ねぎのすり下ろしを加えた漬け汁に漬け込むと、硬い癖のあるお肉も柔らかくなります。ただし塩分が多すぎるとお肉が硬くなるので、塩を使う場合は焼く直前にふるのがお勧めです。

お肉を焼く30分前に冷蔵庫から取り出しておきます。室温に戻しておくことで内部と表面の温度差が少なくなり、焼くときに均一に加熱することができますし、表面だけ焦げるという心配もなくなります。

ソースやスパイスが付いたものを焼く場合は、一旦ペーパータオルでソースやスパイスをふき取ってから、低温でじっくりと焼くようにします。余分なソースやスパイスがついていると、すぐに焦げ付いてしまい表面は黒コゲで中が生焼けになりかねません。ソースやスパイスが足りないようであれば、火がある程度通ってから、または食べる直前に付け足して焼くのがよいでしょう。

### ②野菜の下準備

ナス、ズッキーニなどの野菜は洗ってよく水気を拭き、火の通りにムラがでないように均一の大きさに切ってください。また、焼いた時に網にくっつかないように、オリーブオイルなどをふりかけておくとういす。

カボチャやニンジンなどの火の通りにくいものはレンジで加熱するか蒸すなどして先に熱を通しておくようにすると、生焼けしにくくなります。小さく切った野菜類は、網の下

に落ちやすいので、アルミホイルか専用のパンの上のせて焼きましょう。またバーベキュー用の串に刺して焼くのもお勧めです。切り野菜を焼く時は、蓋をせずに焼いた方が、野菜本来のシャキッとした食感が残り、おいしく焼けるそうです。ベイクドポテトのように丸ごとの野菜を調理する場合は、しっかりと外側を洗って水気をふいてから、ホイルに包み、蒸し焼きにします。トウモロコシは皮をむかず皮ごと焼きましょう。自然と蒸し焼き状態になり、甘味と水分が凝縮されてとってもおいしくなります。ただし、丸ごと調理の場合は時間がかかるので、食べる1時間前〜30分前には焼き始めます。野菜の大きさなどを考慮しながら時間配分を考えてください。



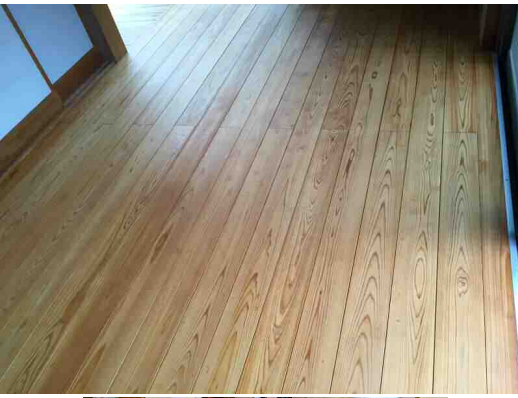
## ブログ記事ご紹介

◎当社のブログ記事を一つご紹介。

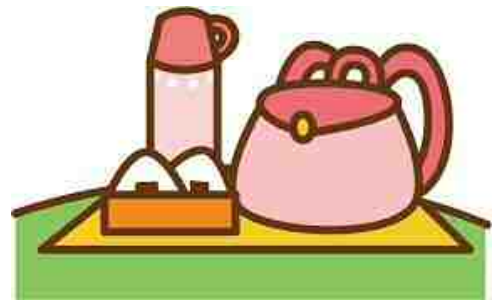
無垢材の表面塗装

広縁の無垢フローリングが10年経ち、雨粒等のシミができたため、表面を削ってからオスモというクリア塗装で、表面をコーティングし直しました。無垢材の綺麗さが蘇り良かったです。削ってコーティングし直せる点も、無垢材の良さなのかもしれませんね。

リフォーム部 宮本絃志



自然を大切に  
ゴミは持ち帰りましょう！！



### 漢字読めますか？

次の漢字を読んでみてください。

- |      |      |
|------|------|
| ① 遮光 | ② 中枢 |
| ③ 奔放 | ④ 秀逸 |
| ⑤ 仲介 | ⑥ 謹呈 |
| ⑦ 割愛 | ⑧ 批准 |

## 合戦小屋のスイカ

長野県・北アルプスの燕岳（つばくろだけ）登山口から約4時間、燕山荘（えんざんそう）まで90分、標高約2350メートル地点にある休憩所・合戦小屋では、登山者の少ない早朝などに、リスやカモシカなどの野生動物が顔を出します。高度順化の為に、ゆっくり休みながら燕山荘を目指しますと、景色が開けてきます。

多くの人たちがこの合戦尾根歩きで楽しみにしているのが、この合戦小屋の名物の「スイカ」です。日本一の折り紙付き松本市波田町下原産、このスイカ8分の1カットでお値段ナント800円です。コレ一切で800円ー山も高けりゃスイカも高い。確かに旨いスイカです。さんざん歩き疲れてハトハトになった状態で、冷たくて甘くて水分タップリのスイカがマズいワケないですね。山小屋で買うもの値段って何もかも高いですが、何と云っても独占経営ですから、仕方ないですよ。



# 何でも大工の 『親子木工教室』



日時：平成28年8月6日(土) **先着40組です。**

午前8時30分～12時 (受付締切：9時00分)

場所：株式会社大五建設 (富岡市上小林216-2)

## ◎木工教室

材料と、自由に作業していただく場をご用意いたします。

※1家族1作品とさせていただきます。

## ◎お子様向け企画

～①本立て ②貯金箱 ③ミニ縁台 ④植木台 ⑤スパイスラック～

・5種類からお子様1人につき1つ選んでお申込み下さい。

・小学生までとさせていただきます。

※ご用意していただくもの：

かなづち・さしがね(または定規)・のこぎり・鉛筆

## ◎まな板削り

## ◎包丁研ぎ

※参加費用はかかりません。

参加希望の方は7月19日(火)～25日(月)の間にお申込み下さい。

(フリーダイヤル0120-388-406 まで)

※先着順ですので、お早めにお申込み下さい。

漢字読めますか?  
解答

①しゃじょう

・光をさえるじょう。

②ちゅうすう

・中心となる大切なところ。重要な部分。

③ほんぼう

・常識や規範にとらわれないで、自分の思うままに振る舞うこと。

④しゅういつ

・ぬきんでてすべれていくこと。

⑤ちゅうかい

・当事者双方の間に立つて便宜を図り、事をまとめること。

⑥きんてい

・つつしんで差し上げること。

⑦かつあい

・思いきって捨てたり、手放したりすること。

⑧ひじゅん

・既に内容が確定された条約に拘束されることを国家が最終決定する手続。

〈発行〉 次回発行日 8/27(土)

住まいの事なら  
何でもご相談ください！



株式会社大五建設

住所 富岡市上小林216-2

0120-388-406 (通話料無料)

「大五建設ブログ」  
過去の「暮らしの瓦版」は

大五建設のホームページ  
からご覧いただけます。

大五建設 で 検索