



たんぽぽ

2007/4月号 Vol.176



熊本市田井島 2-1-14
二神石油ガス
0120-378-370

祝 築城 400 年 熊本城

近くに住んでいると足を運ぶ機会が少ない熊本城ですが日本三名城のひとつともいわれるその美しい姿は熊本県人の誇りでもあります。築城 400 年を迎える 2007 年。お城でのイベントも多数計画されています。春の桜、夏の青葉、秋の銀杏、冬の深々とした情景と、四季折々の美しさとともに築城 400 年祭を楽しんでみませんか。

4 月

熊本城の歴史

天正 16 年(1588)、肥後藩国の領主として熊本に本拠をおいた加藤清正によって築かれる。築城は慶長 6 年(1601)に始まり同 12 年(1607)に完成。それを機に隈本城から現在の熊本城に改名。城郭は周囲 9km(当時)、広さ約 98 万平方メートル。(東京ドーム 21 個分) その後、加藤家 2 代(44 年間)、細川家 11 代(239 年間)の居城となる。

明治 10 年(1877)西南の役の際は薩軍を相手に 50 余日も籠城し、難攻不落の城として真価を発揮。しかし薩軍総攻撃の 2 日前、原因不明の出火により天守閣などを焼失。現在の天守閣は昭和 35 年(1960)に熊本市によって再建された。

熊本城の見どころ

言うまでもなく、地上三層六重、地下一階の大大守。その黒塗りの外装は勇壮で風格ある美しさ。焼失前は三層五重造りの櫓が六基もあったといわれています。また、「武者返し」と呼ばれる曲線を描く堅固な石垣は最上部で 75 度の絶壁になっており敵が攻め入る隙を与えません。

加藤清正が築いた武者返し「穴太積(あのをづみ)」と後に細川家が築いた「算木積(さんぎづみ)」が並びそびえている「二様の石垣」があります。石組みの違いの違いがよくわかるので注意して見て下さい。戦火を免れ 400 年生き抜いた建物は国指定重要文化財として保存。特に宇土櫓は天守閣といってもいい位のすばらしい造りとなっています。

国指定重要文化財

宇土櫓・監物櫓・五間櫓・北十八間櫓・東十八間櫓・不開門(あかずのもん)・櫓群(田子櫓、七間櫓、十四間櫓、四間櫓、源之進櫓など)・長塀(全長 242m は日本一!)

熊本城復元計画

「往時の姿に復元する!」を目標に、壮大な熊本城復元計画が 1998 年よりスタート。「熊本城一口城主」の名のもとに広く募金を募り、築城 400 年の今年に向けて本丸御殿が復元されつつあります。

熊本城マメ知識

- 別称「銀杏城(ぎんなんじょう)」の名の由来は加藤清正が城内に植えた大銀杏から。万一籠城になった時の食料確保のためだったとか。城内の畳床を食用になる里芋茎で作ったのもそのため。
- 江戸時代、長期に渡って藩を治めたのは細川家だが、地元の人には「清正公(せいしよこ)さんの城」という思いが強い。
- 西南戦争の際、官軍の守る熊本城を攻め落とす事のできなかった薩軍の将、西郷隆盛に「清正公に負けた」と言わせたほどの築城術はすばらしい。

熊本城築城 400 年祭

プロローグ 夜明け

H18・12・31~H19・1・3

第1章 花絵巻

H19・3・24~H19・4・8

第2章 春絵巻

H19・4・28~H19・5・6

第3章 夏絵巻

H19・8・1~H19・8・31

第4章 秋絵巻

H19・10・12~H19・10・28

第5章 冬絵巻

H19・12・31~H20・1・3

エピローグ 未来へ

H20・3・22~H20・5・5

期間中は様々なイベントを開催。

詳しくは熊本城築城 400 年記念事業実行委員会事務局まで。

TEL 096-359-0400

FAX 096-351-2007

☆グリルで焼く! チーズケーキ☆(4個分)

クリームチーズ...250g グラニュー糖...大3 生クリーム...大3
ビスケット(クッキー)...40g バター...大2 グラニュー糖適宜
フルーツ(バナナ、レーズン、黄桃など)...40g

- ① クリームチーズをクリーム状にし、グラニュー糖、生クリームの順に混ぜ加える
- ② フルーツを食べやすい大きさに切り①に加える
- ③ ビスケットを細かく砕き、溶かしたバターを加え耐熱皿に敷く
- ④ ③の上に②を流し入れ表面を平らにし、グラニュー糖を振り、ガスコンロのグリルで焼く
(両面焼きグリル...中火約5分 又は 片面焼きグリル...弱火8分)
- ⑤ ④を冷蔵庫で冷やし固める

☆スペアリブの焼きびたし☆(4人分)

豚スペアリブ...600g 塩、胡椒(粗引き) A(玉ねぎすりおろし 1/4 個分 醤油...大2 酒...大3 みりん...大3 ケチャップ...大1 豆板醤...小1

- ① スペアリブは 2~3 箇所切り込みを入れ塩胡椒をすりこむ
- ② ①をガスコンロのグリルで焼く
(両面焼きグリル...約 10 分 又は 片面焼きグリル...表、裏 6 分ずつ)
- ③ A は 2/3 量位になるまで煮詰めておく
- ④ 焼きあがったスペアリブを③に絡めてお好みの野菜と一緒に盛る

ガスコンロの魚焼きグリルを使って作ろう!

4月6日は46の日。(城の日)
ひごまるくんの誕生日です!

シンボルキャラクター
ひごまるくん



逆浸透膜式アルカリ還元浄水器 ガイトール

有害物質除去率 95%以上!
水分子以下のレベルの不純物を除去できるのは逆浸透膜式だけ。しかも電気を通さないで安心。美味しく、しかも安全な水を飲みたいと思われる方はお問合せ下さい。



たんぽぽ



2007/5月号 Vol.77



熊本市田井島 2-1-14
二神石油ガス
0120-378-370

やっぱい 丼がすき

どんぶり

天井・カツ丼・親子丼。日本人なら誰でも知っている丼ものは究極のワンプレートごはん。おいしくて、手軽で、栄養満点!定番の丼もの以外にも案外イケる組み合わせってあるもの。我が家だけのオリジナル丼を作ってもいいですね。



5月

☆マグロのタルタル丼☆(二人分)

マグロ…200g 白菜キムチ…100g (A刻みねぎ…大3 酒…小1 しょう油…小2 ごま油…小2)
卵黄…2 きゅうり…1本 大葉…8枚 白ゴマ 焼き海苔…1枚

- ① マグロは包丁で細かく叩き、キムチは細かく刻み、Aとよく混ぜ合わせる
- ② きゅうりは斜め薄切りにし、更に細切りにする。大葉も細切りにし、水に放ち水気を絞る
- ③ 丼に炊きたてご飯をよそい、ちぎった焼き海苔をちらし、きゅうり、大葉を敷くように乗せる
①のマグロを盛り、白ゴマをふりかけ中央に卵黄を乗せる

☆えびたま丼☆(2人分)

むきえび…100g (A 酒…大1 コンソメ…1/2 塩…少々) 豆板醤…小1/2 サラダ油…大1

- ① エビは背ワタをとりさつとゆでて水を切る。卵は溶きほぐしAを加えて混ぜ合わせる
- ② フライパンに油を熱しエビを炒め油がなじんだら豆板醤を入れて①の卵液を流し入れて固まらせる
- ③ 丼にご飯を盛り、②を半量ずつのせる

☆豚挽肉とオクラのあんかけ丼☆(2人分)

豚挽肉…150g オクラ…1パック ねぎ…10cm (A 水…カップ3/4 酒…大1 甜麺醬…大…1/2 コンソメ…少々) 塩…小1/4 (B 水…大2 片栗粉…大1/2) 油…大1

- ① オクラは5mmの斜め薄切りにする
- ② フライパンに油を熱し挽肉を炒め、肉の色が変わったらオクラ、刻みねぎを加えて炒める
- ③ Aを加えて煮立て、塩とBの水溶き片栗粉を加えとろみをつける
- ④ 丼にご飯を盛り、③を半量ずつのせる

☆鶏の照り焼き丼☆(2人分)

鶏もも肉…1枚 (A酒…大2 砂糖…大1.5 みりん…大2 醤油…大2 生姜汁…大1 刻み海苔) ミツバ…1/2束 白ゴマ…小2 サラダ油…小2

- ① 鶏肉の皮側をフォークで刺し半分に切り、Aに10分漬け込む。ミツバは2cmに切る
- ② フライパンにサラダ油を熱し、汁気を軽く拭き取った鶏肉を両面を色よく焼く。蓋をして5分ほど蒸し焼きにする
- ③ Aをフライパンに戻し、強火で少しとろみがつく位まで煮詰め、鶏肉にからめる
- ④ ご飯にミツバ、刻み海苔を散らし、食べやすく切った③とタレをかけ、白ゴマをふりかける
※ こんがり焼いた白ネギやししとうを一緒に乗せてもおいしい!

☆ビビンバ風丼☆(2人分)

牛もも薄切り肉…200g (A酒…大1/3 醤油…大2・1/3 砂糖…大2/3 みりん…大2/3) 炒り白ゴマ…大1 油…大1 もやし…1/2袋 小松菜…1把 ニラ…10本ほど 人参…3cm 椎茸…1枚 (Bごま油…大1 砂糖…小1 塩…小2/3 コシヨウ少々)

- ① 牛肉は一口大に切りAのタレ大さじ2を揉みこむ
- ② もやしはひげ根を取る。小松菜、人参はせん切り、しいたけは薄切りにする
- ③ ②をボールに入れラップをして電子レンジで6分加熱し軽く水気を絞りBで和え、ナムルを作る
- ④ フライパンにサラダ油を熱し、①を炒め残りのAのタレを加えてからめる
- ⑤ ご飯に③と④を乗せ、ゴマをふる

★失敗しない半熟たまご★

種類との相性/ツグンの半熟たまご。でもうっかり固ゆでになったり、殻を剥く時すぐ割れたりしますよね~でもこの方法ならOK! 試してみてくださいね!
・ 常温にした卵を鍋に入れ、熱湯を注いでから火にかけてピタッ6分ゆでる
・ すぐに冷水にとり菜箸で細かくヒビを入れ水の中で殻を剥く。5にゆびゆびの半熟たまごのできあがり~
☆ 数に関係なく6分ダヨ! 必ず室温に戻してね

その後の、ニチアダックスの

赤ちゃんたち…
4匹の赤ちゃんのうちの3匹は新しいおちと巣立ちました。さくらちゃん、ニナちゃん、バスくん、とそれぞれステキな名前をつけてもらいました。最後の1匹は、社長へ残ります。名前はフランちゃん

前中は会社に出勤、会いに来て下さいね!!

みんなで飲もう! おいしい水! 安全な水!

当社製品ROA-1「ガイトール」の不純物除去能力
検査機関・熊本テクノリサーチ(同仁グローバル株)

項目	単位	ろ過前	ろ過後	除去率	基準
残留塩素	mg/l	2.3	0.1未満	96%以上	1以下
水銀及びその化合物	"	0.017	0.0005未満	99.9%以上	0.0005以下
鉛	"	0.073	0.0005未満	99%以上	0.01以下
クロロホルム	"	0.044	0.006未満	98%以上	0.06以下
農業薬101項目	"	別紙資料	別紙資料	99%以上	別紙資料
トリハロメタン	"	0.21	0.01未満	99%以上	0.1以下
トリクロロエチレン	"	0.022	0.003未満	99%以上	0.03以下
硝酸・亜硝酸性窒素	"	22	2.8	87%	10以下

ろ過後の「~未満」としているのは、その以下の数値は測定できないので、硝酸性窒素を除き全項目について100%に近い除去率が予測されます。



¥198,000
本体価格

¥1,563
フィルター交換/月平均
上記価格は全て税別になります

飲料水が貴重なスペースシャトルで
大活躍のシステムです??

逆浸透膜式アルカリ還元浄水器

ガイトール



逆浸透膜システムとは、0.0001ミクロンという水分子1個より少し大きい超微細な穴で水分子を取り出しながら不純物の混ざった濃縮水でメインフィルターをフラッシングさせ器外へ排出。有害物質を分子レベルで除去するのです。

ガイトールはアメリカ NASA 開発の逆浸透膜方式の装置に高性能のアルカリ浄水器を取付け一体化。しかも電気分解しないので安全なのです。取付工事からアフターまで万全の体制をとっているので安心です。分割も OK ですでお気軽にお尋ねください。



たんぽぽ



2007/6月号

Vol. 78

熊本市田井島 2-1-14

二神石油ガス

0120-378-370



生活に取り入れよう!

3つのR

6月

消費大国ニッポン。それにより経済が潤い急成長してきました。しかしその経済的發展が止まってしまった後に残ったものは何でしょう。物を大切にしない、食べ物を粗末にする、収入以上の消費。物だけに限らず人間関係もまたしかりです。私達人間がしてきたことは、地球に対しても愚行だらけだったかもしれません。地中・大気汚染、地球温暖化として人間に跳ね返ってきています。

これまでのライフスタイルをほんの少しだけ見直してみませんか。

3つのRとは...

Reduce(リデュース)

ごみを減らすこと

Reuse(リユース)

何度も使うこと

Recycle(リサイクル)

資源を再利用すること

リデュース (Reduce)

環境問題をいうときの「リデュース」は無駄なもの、エネルギーやごみを出さないようにする行動をいいます。

洗剤などは詰め替え用を使う、スーパーではレジ袋のかわりにマイバッグに買ったものを入れる。

リサイクル (Recycle)

資源の再利用、再生使用をいいます。

紙パックをもとにつくる再生紙。生ゴミはコンポストやEMぼかしを使って土や肥料を作る。最近ではペットボトルから繊維をつくり洋服などに再生されています。

リユース (Reuse)

手に入れたものは使い捨てではなく、何度も使うこと。

ビン類は洗浄殺菌をして何度も使えるので、紙バックよりエコ。着ない服をリメイクして子供服にするとか、セーターをほどこいて編みなおし、別のセーターに作り変える。家具も修理し、ペンキなど塗りなおす。

なぜレジ袋が無駄なのか?

レジ袋の消費量	年間一人あたり	約200枚
	日本全体で	約280億枚
原油使用量	袋一枚あたり	20.6ml

280億枚で換算すると 5億7800万リットル
(ちなみに日本の一日本あたりの原油輸入量は 6億8600万リットル)

資源の無駄遣い、焼却による地球温暖化、ポリ捨てるなどによる自然への影響を考えたとき、はたしてレジ袋はそこまで生活に重要か?ということです。暮らしの中での「3R」の小さな一歩がレジ袋なのです。

あなたのお宅の井戸水の

水質検査をしてみませんか?

6/1~7/31 AM8:30~PM5:30

こちらからお伺いして採取し、厚生労働省指定の検査機関での検査となります。

代金 ¥5,000

水の都と謳われていた熊本の地下水も農薬散布・土壌汚染により今や安全で、美味しいとは言えなくなってきました。農薬散布も多くなるこの季節、一度お宅の水質を調べてみませんか。

(現在、市の機関では検査は行われていません)

かわいいネコちゃんの里親募集中!!!

4月25日生まれ

黒 1匹*キジトラ 4匹

(オス3 メス2)

一生家族として可愛がって

くれる、心やさしい里親

さんを募集しています☆



エコ / ミダニ対策アロマスプレー

材料・エッセンシャルオイル (20滴ほど)
精製水 (45ml) 無水エタノール (5ml)
無水エタノール (5ml)
作り方・上記材料をスプレーボトルに入れるだけ。
おすすめエッセンシャルオイルは ユーカリ
ティートゥリー・レモングラス・ローズマリー
ラベンダーなど 人にもペットにも優しいスプレー♡

☆豚肉の梅酒炒め☆(2人分)

豚薄切り肉...200g (下味/梅酒...小2 塩コショウ)
シメジ...1/2パック マイタケ...1/2パック カイワレ...1/4
梅酒の梅...2個 (調味料 梅酒...大2 薄口醤油...小2)
バター...10g サラダ油

- 豚薄切り肉は4cmの長さに切り下味を絡める。シメジ、マイタケは小房に分け、カイワレは半分に分ける。梅酒の梅は種をとり、粗く刻む。
- フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を炒め白っぽくなったらシメジ、マイタケ、梅を加え炒め合わせる。
- 調味料を加えて汁気が少なくなるまで炒める。バターを加えて全体に絡まったら器に盛り、カイワレを天盛りにする。お好みでコショウを☆

☆豚肉のボン酢和え☆(2人分)

豚薄切りロース...150g ジャガイモ...1個 大根...4cm
ショウガ...1/2 塩コショウ (調味料/市販のボン酢醤油...大1
醤油...小2) 刻みネギ...大2 すり白ゴマ...大1 ごま油...小1/2

- 豚肉は4cmの長さに切り、更に縦に細切りにする。ジャガイモは細切りにし熱湯を掛けてザルに上げる。大根は縦細切り、ショウガはみじん切りにする。
- フライパンにごま油、ショウガを入れて強火にかけ、香りがたったら、豚肉を炒め、ジャガイモ、大根を炒め合わせる。
- 塩コショウをして (調味料) を加え全体に絡まったら器にもって刻みネギ、すり白ゴマを散らす。

命のあさがお...種を差し上げます!

小児白血病のためわずか7才で天国へ旅立った、こうすけくん。ほんの数ヶ月しか通うことのできなかつた小学校で育てていたあさがおをこうすけくんのお母さんが大事に大事に育て、沢山の種ができました。お母さんはその種を多くの人に配ることでこうすけくんのこと、病気のことで、骨髄バンクのことを知ってもらい運動をされています。そのあさがおの子孫の種があります。大切に育ててくださる方に差し上げます。(また、この物語は「命のあさがお」として絵本・児童書・映画にもなりました。)種は数に限りがありますので、ご了承ください。

二神石油ガスのお客さまシリーズ①

飛鳥名酒販売

BAR 酒場 熊本市本荘 6-1-23 096-371-8878

ドリンク ¥400~ フード ¥300~

店長おすすめ料理

自家製ベーコンステーキ~バルサミソース~ ¥880

酒屋さん経営のラウンジなので、お酒の種類は豊富です! お酒が大好き、いろんな種類のお酒を楽しみたい方におすすめです♪ 仕事帰りに、デトに...ご利用下さい♡

