

春なので千旅しよう!

菊池電車

菊池電車

正式名称は熊本電鉄。明治中期から大正初めにかけて全国に数多く
軽便鉄道が創設されましたが、全国ただ一つの生き残りがこの菊池電
車となっています。経営難のため、全国から
の払い下げ電車が集結しているの
で鉄道ファンからも注目され、数年前には
JAL企画で「熊本の菊池電車に乗る旅」
というツアーが組まれたほど。特に「青ガエ
ル」と呼ばれる5000系は大人気で熊本
でしか乗れない、と東京からわざわざ乗り
に来る人も多いためです。
(青ガエルは上熊本線だけの走行、詳しくは343-2552まで)



自転車も乗車できる!

なんと菊池電車は自転車ごと乗車できるという全国でもとてもめずらし
い電車としても有名。通常運賃のほかに自転車代100円を支払うとOK!

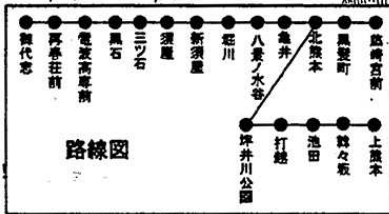
駅周辺を歩いてみよう

菊池電車は有名車両のほかに、駅周辺にある公園等を散策する、という
楽しみ方もあります。

- 本妙寺: 上熊本駅より 徒歩12分
加藤家の菩提寺。宝物殿には加藤清正愛用の品々が。
- 藤崎八幡宮: 藤崎宮前駅より 徒歩5分
平将門追討を勧願して勧進され、千年以上の歴史をもつ。
- 夏目漱石 坪井旧居: 藤崎宮前駅より 徒歩9分
漱石5番目の家。長女も誕生したこの家には「坊ちゃん」の原稿
など展示。
- 熊大赤門: 黒髪駅より 徒歩21分
旧第五高等学校。国指定重要文化財。
- 泰勝寺: 黒髪駅より 徒歩26分
細川家の菩提寺。園内には苔園、茶室「仰松軒」や天然記念物の
立山山クテナシも見られる。
- 坪井川緑地公園: 坪井川緑地公園前駅より 徒歩1分
川沿いに整備。大型遊具やジョギングが楽しめる。
- 立山山自然公園: 亀井駅より 徒歩20分
自然がそのまま残る公園。アスレチック施設あり。

お天気のよい日は、ついでこかへお出かけしたくなりま
すね! 近くに住んでいるとなかなか乗る機会がありま
せんが、たまには通称「きくでん」で、のんびりゆったり
春を感じにいきませんか?

4月



被爆電車

広島県の広島鉄道在籍中、原爆に遭い7両中4両を
失った残りの車両が今も健在。北熊車庫で入替え
車両としてがんばっています。鉄道マニアの間で
「被爆電車」と呼ばれ有名です。

- 八景ノ水谷公園: 堀川駅より 徒歩9分
細川家5代藩主綱利公ゆかりの清らかな湧水地。
- 妙泉寺公園: 須屋駅より 徒歩5分
桜の名所
- 須屋八幡宮: 須屋駅より 徒歩5分
春と秋の大祭に奉納される須屋神楽は有名。
- カントリーパーク: 御代志駅より 徒歩16分
子供が遊べる施設やバラ園が有名。春には植木市も開催。
- 水の科学館: 堀川駅より 徒歩9分
熊本市の上水道に関することが学べる公園
- 弁天山公園: 御代志駅より 徒歩37分
くまもと緑の百景のひとつ。展望所からの眺めは最高!
- 桜並木: 御代志駅前
九州農業試験場(電波高専前駅下車)

エビのシーザーサラダ (2人分) パーティーメニューにもぴったり! おごちそうサラダです!

(材料) エビ...6尾 フランスパン...1/4本 レタス...1/4個 スプラウトまたはカイワレ...1パック オリーブ油...大さじ3 粗挽きこしょう...少々 粉チーズ...大さじ2
ドレッシング(にんにくみじん切...1/2片 粒マスタード...小さじ1 レモン汁...1/4個分 ワインビネガー...小さじ2 ウスターソース...小さじ1
オリーブ油...大さじ1.5 粗挽きこしょう...少々)

(作り方)

- ①エビは殻と背ワタをとって水洗いし水気を切る。パンはひとくち大に切ってオリーブ油大さじ2を染み込ませ、粗挽きこしょうを振る
- ②レタスは食べやすい大きさに手でちぎり、水に放つ。パリっとしたらしっかり水気を切り冷やしておく。スプラウトも洗って水気を切りレタスと合わせる
- ③ドレッシングの材料を混ぜる(オリーブ油は少しずつ加える)
- ④パンはフライパンでキツネ色に炒めポウルにとり、熱いうちに粉チーズをからめる。
- ⑤器に②のサラダ、エビとパンを盛りドレッシングをかけて粗挽きこしょうを振る

オール電化取扱いのお知らせ

お客さまのご要望により、2012年よりオール電化を取り扱うことになりました。各ご家庭の生活
パターンシミュレーションにより、電気とガスのどちらが合うのか、併用がお得なのかなど、ガスと
オール電化取扱い店ならではの率直なご提案をさせていただきます。また、当社では
太陽熱温水器・太陽光も取り扱っておりますので、多様な組み合わせで、お客様の理想のライフ
スタイルのお手伝いができるのではと思っております。尚、水回りリフォームもしております。
キッチン・トイレ・お風呂のリフォームの際はお気軽にご相談くださいませ。

5月プチ講座のお知らせ

ピンクのばらのフラワーアレンジ

5月はバラの季節。あちこちで見かける美しい
バラにうっとりしてしまいますね! 今月はその
バラをメインにしたフラワーアレンジです。

お楽しみに!
5月19日(土)

PM1:30~
材料費 ¥1500位

講師: 益田純子先生

花バサミと持ち帰り用の袋をご持参下さい!



あめちゃん、食べる?

大阪の文化、ナニワの女性のマナーと言われる、「あめちゃん」。外出時に必ず、あめちゃん袋に入れた飴を持参する率はなんと100%に近いそうです。また、飴に「ちゃん」づけで呼ぶのも、ほぼ100%だとか。その独特の文化は人情味溢れる大阪の人ならではの、ちょっと真似して、あめちゃん袋をバッグに忍ばせたくりました!

5月

「あめちゃん」を持ち歩く理由は?

- * 外で会った人に配るため
- * 咳をしている人を見かけると差し出す
- * 人からもらうので、自分もお返しするため
- * よく喋るので、のどが痛くなる
- * 泣いている子供を見かけたらあげるため

自分のため、というよりコミュニケーションツールとして利用する...大阪人ならではのフレンドリーな気質を表していますね。また、子供を持つお母さんは、バスや電車の中で子供を黙らせるために~使うということです。また、劇場などで咳をすると飴やみかんがどんどん回ってくるのか?!

どんな「あめちゃん」が人気?

多くの人が、数種類の飴を持っているとか。理由は、咳をしている人にはのど飴、疲れている人には甘い飴、こどもにはミルク味をあげる、など恐るべし細やかな心遣いのおお阪人なのでした!

「あめちゃん袋」

そのあめちゃんを、どうやって携帯しているかという、大抵の人は「あめちゃん袋」と呼ぶ専用の袋に入れています。形は巾着型やポーチ型など様々。また、可愛い布で小さな巾着袋を縫ってあめちゃんを入れ、その袋ごと配る~という人も。東日本大震災の被災地でもボランティアの方が、あめちゃんの入った小さな巾着袋を被災者の方に配ったそうです。

かわいい布で
小さな巾着を作ろう!
中にあめちゃんを入れて
プレゼント...♡



「あめ」を使ったことわざ

◇飴と鞭
人をつつけたり、管理し支配するとき、やさしさと厳しさの両面をもってすることが重要だということ。甘いばかりでも、反対に厳しいばかりでも人は育たない。

◇飴の銭より笹の銭が高い
笹飴を作るのに、飴より包む笹のほうに金がかかる。本末転倒であることのとえ。新潟地方のことば。

◇飴をしゃぶって棒を呉(く)れる
棒飴の飴だけなめて、残った棒を人にやるの意。自分だけいい思いをして人をないがしろにすること。新潟では「飴買って笹くれる」という。

◇飴を舐(ねぶ)らせて口をむしる
うまいことを言って、相手から情報や手掛かりとなることを聞き出すことのとえ。

オール電化取扱いのお知らせ

お客さまのご要望により、2012年よりオール電化を取り扱うことになりました。各ご家庭の生活パターンシミュレーションにより、電気とガスのどちらが合うのか、併用がお得なのかなど、ガスとオール電化取扱い店ならではの率直なご提案をさせていただけると存じます。また、当社では太陽熱温水器・太陽光も取り扱っておりますので、多様な組み合わせで、お客様の理想のライフスタイルのお手伝いができるのではと思っております。尚、水回りリフォームもしております。キッチン・トイレ・お風呂のリフォームの際はお気軽にご相談くださいませ。



誰でも一度は食べたことのある定番「あめちゃん」

あめちゃんウンチク

お菓子メーカーは別として、キャンディをメインに販売している会社のほとんどが大阪に本社を持っています。製品がよく売れるから会社を大阪にしたのか、会社が大阪だったからあめちゃん文化を発展させたのか不明ですが。

豚肉とエリンギの中華みそ炒め 材料(2人分)

豚バラ肉(ブロック)・120~130g/塩・少々/エリンギ・2本
キャベツ・1枚/ニンニク(みじん切り)・1片分/豆板醤・少々
土ショウガ(みじん切り)・1片分/サラダ油・大さじ1.5

<調味料>
甜麺醤・大さじ2 /みそ・大さじ1.5 /酒・大さじ1
<作り方>

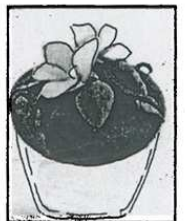
- ①豚バラ肉は厚さ2~3mmの食べやすい大きさに切り、塩をもみ込む。エリンギは食べやすい長さに切り、さらに縦薄切りにする。キャベツはザク切りにする。<調味料>の材料を混ぜ合わせておく。
- ②フライパンにサラダ油大さじ1/2を熱し、豚バラ肉を炒める。火が通ったらエリンギとキャベツを炒め合わせ、しんなりしたらいったん取り出す。
- ③フライパンの汚れをキッチンペーパーで拭き取り、残りのサラダ油、ニンニク、土ショウガ、豆板醤を入れ、火にかける。香りがたったら(2)の豚バラ肉と野菜を戻し入れ、<調味料>を加えて炒め合わせ、器に盛る。

6月プチ講座のお知らせ

DECOクレイクラフト(粘土工芸)

特殊なカラー粘土でお花やいちごを作り、空きビンの蓋をデコレーションします。

6月9日(土)PM1:30~
材料費 ¥700
講師 榎本利恵先生
よく洗って乾かした蓋つき
空きビンを2つご持参ください
(見本は会社にありませ)



たんぽぽ

2012/6月号 Vol. 138号
<http://www.futagamigs.com>
 熊本市南区田井島2-1-14 TEL 0120-378-370
 (有)二神石油ガス
 まちなか水源

超カンタン! 主婦の味方レシピ

6月



ベーコンとちくわのカレー風味マヨ炒め (2人分)

材料:厚切りベーコン60g ちくわ2本 マヨネーズ小さじ2 カレー粉少々 塩コショウ少々
 作り方:①ベーコンとちくわは幅1cmの短冊切にする
 ②フライパンにマヨネーズを溶かし、ベーコンとちくわを炒める
 ③焼き色がついたら、カレー粉を加え、よく絡まったら塩コショウで味を調える

豚マ炒め (2人分)

材料:豚バラ薄切り200g トマト2個 にんにく薄切り1かけ バジル生5~6枚 刻み赤唐辛子1本 しょうゆ大さじ1 塩コショウ少々 オリーブ油大さじ1
 作り方:①豚バラ肉は長さ3cmに切る。トマトはヘタをくり抜き、ひとくち大の乱切りにする。
 ②フライパンにオリーブ油、ニンニク、赤唐辛子を入れ弱火にかける。香りがたったら豚バラ肉を入れ、焼き色がつくまで炒めて余分な脂は拭き取る
 ③トマトを加えて軽く炒め、しょうゆと塩コショウを加えて炒め合わせ器に盛り、バジルを散らす。

キャベツのクリームチーズ和え (2人分)

材料:キャベツ1/5個 <ドレッシング>クリームチーズ30g 牛乳大さじ1 おろしにんにく1/2かけ分 オリーブ油小さじ1 レモン汁小さじ2/1 塩コショウ少々
 作り方:①キャベツはひとくち大に切る、芯の部分は薄切りにし耐熱容器に入れラップをかけて電子レンジで2~3分加熱
 ②クリームチーズは電子レンジで15~30秒加熱して柔らかくしボウルで<ドレッシング>の材料と混ぜ合わせ①のキャベツを入れ和える

ナスとジャコのさっと煮 (2人分)

材料:ナス2本 ちりめんじゃこ大さじ3 大葉2~3枚 麺つゆ大さじ5(ストレートタイプ)ゴマ油大さじ1
 作り方:①ナスはヘタを切り落とし半月切りに、大葉は軸を切り落としせん切りにする。
 ②鍋にゴマ油を熱してチリメンジャコを軽く炒め、ナスを加えてしんなりするまで炒める。
 ③麺つゆを加えて鍋に蓋をし、3~4分煮る。器に盛り、大葉をのせる



。。。プチ講座に参加してみませんか?。。。

単発のカルチャーサロンとして、多くのお客さまにご参加いただいている「プチ講座」。月に一度、材料費実費のみの料金とバラエティに富んだ講座内容で楽しいひとときを~を心掛けて企画していますのでぜひ一度覗いてみてくださいね♪
 講座の様子は当社ブログ「たんぽぽ」ブログで紹介しています。ご覧ください~!
 たんぽぽブログ <http://blog.goo.ne.jp/futagamigs/>



これまでに実施したプチ講座の内容		お申込みは 378-3644まで♡	
第1回	クリスマスリース	第11回	ラインストーンとお花のプローチ
第2回	お正月の生け花	第12回	秋のお花の生け花
第3回	バレンタインのプリザーブドフラワー	第13回	クリスマスおもてなし料理(無料)
第4回	レース糸で編むお花のストラップ	第14回	レカンフラワー
第5回	家庭用コンロ料理講習会(無料)	第15回	淡水パールのペンダントヘッド
第6回	春の花を使った生け花	第18回	おいしいごはんの炊き方(無料)
第7回	ハギレで編むエコサンダル	第17回	ジェルキャンドル
第8回	「書を楽しむ」ふくさに書く	第18回	ピンクのバラのアレンジメント
第9回	キラキラクリアなビーズリング	第19回	DECOクラフト
第10回	お花のモチーフナチュラルコースター	第20回	「書を楽しむ」来民柿渋うちわに書く

7月/プチ講座のお知らせ 「書を楽しむ」来民・柿渋うちわに書く

- 7月7日(土) PM1:30~
- 講師:山中 南伸先生
- 材料費:1500円
- 書道用具(筆・下敷き・文鎮)練習用半紙 をご持参ください



使い込むほどに渋が変化していい色艶になります。大切に使用すれば100年はもつとか。たとう紙に入っているのが贈り物にも最適です。お手本はご用意しますが、好きな言葉や絵など自由に書いてもOKです!
 (専用用紙に書いた後、職人さんがうちわに仕立てられるので完成作品お渡しは後日となります)見本は事務所にあります



お客さまのご要望により、2012年よりオール電化を取り扱うことになりました。各ご家庭の生活パターンシミュレーションにより、電気とガスのどちらが合うのか、併用がお得なのかなど、ガスとオール電化取扱店ならではの率直なご提案をさせていただけると存じます。また、当社では太陽熱温水器・太陽光も取り扱っておりますので多様な組合わせで、お客様の理想のライフスタイルのお手伝いができるのではと思っております。尚、水回りリフォームもしております。キッチン・トイレ・お風呂のリフォームの際はお気軽にご相談くださいませ。

LPガス・ガス器具・太陽光・太陽熱・オール電化・ホームリメイク・水揚げポンプ・ガイトール・まちなか水源は二神石油ガスへ!