

たんぽぽ

もう一度読みたい〜 赤毛のアン

「赤毛のアン」を日本に紹介した翻訳家村岡花子さんの生涯を描くドラマが大人気です。女の子なら誰でも一度は読んだことがあるといわれるくらい日本でも有名なアンという女の子の物語。読んだことがない人も読んだことがある人も、夏休みにもう一度読んでみてはいかがでしょうかでしょう。

7月

あらすじ

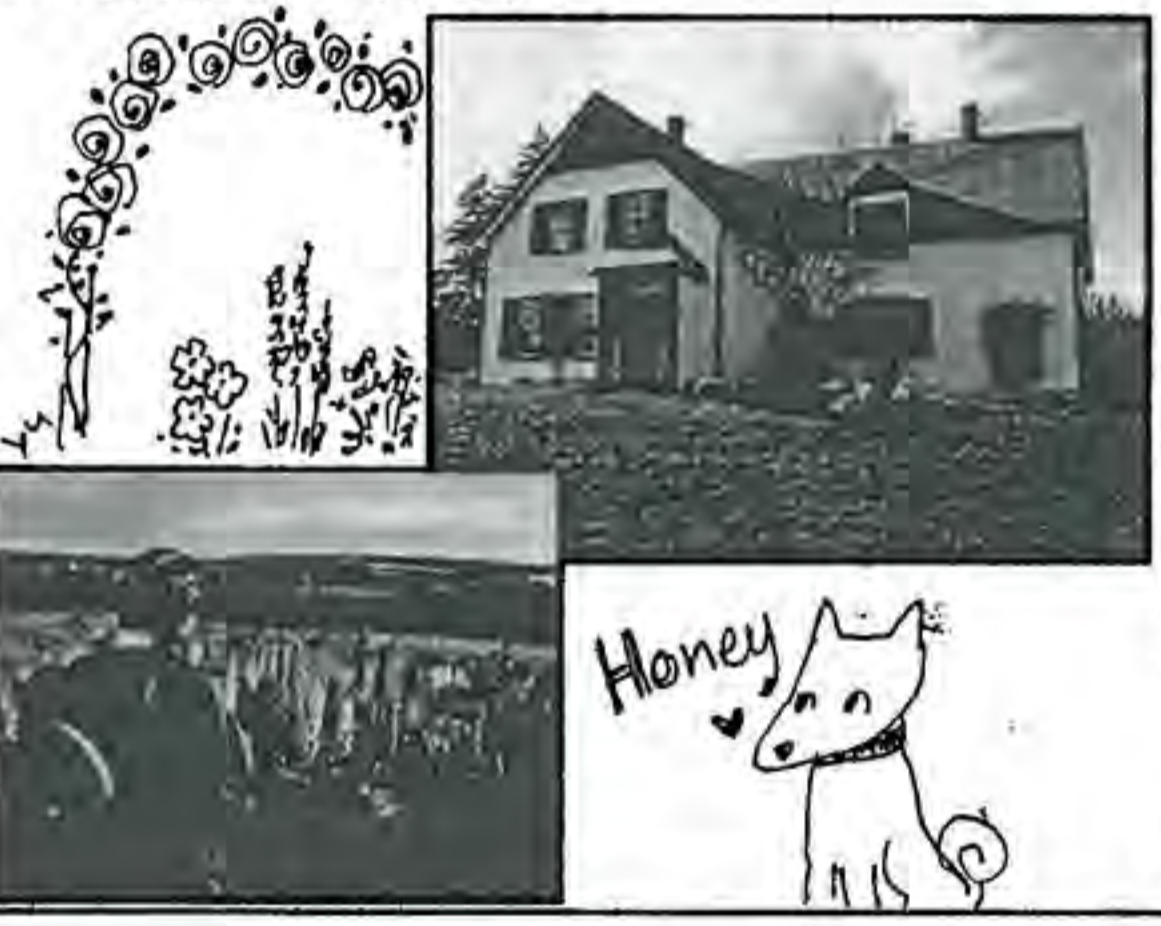
アヴォンリー村に暮らす老兄妹が、畑仕事の手伝いと孤児院から男の子を引き取ることにになりますが、手違いにより、やってきたのはそばかすと真っ赤な髪の風変わりな女の子アン・シーヤリーでした。駅まで迎えに来た老兄マッシュウはその手違いに戸惑いながらもアンのおしゃべりに引き込まれていくのでした。最初は反対していた老妹のマリラもいつしかお転婆なアンに魅了され、退屈で平凡だった二人の老人の生活が一変。アンが引き起こすハプニングにハラハラしつつも、明るく楽しい、にぎやかな日々が訪れるのでした。空想好きのアンが村の人を巻き込んで起こすハプニング、カナダ東部プリンス・エドワード島の美しい自然の中で元気いっぱい成長していくアンと新しい家族となったマリラとマッシュウの愛情、腹心の友ダイアナとの友情、当時の村人たちの暮らしぶりなど、子供から大人まで楽しめる長編小説となっています。

舞台

赤毛のアンで有名になったカナダのプリンス・エドワード島は女性雑誌などでも多数取り上げられ、日本の若い女性の間で一時期ブームになりました。今年、ドラマ「花子とアン」が放送され、また再び日本からの観光客が急増しているそうです。アンが住む村、アヴォンリーはキャベンディッシュという町で、アンが住んでいた家、グリーンゲイブルスも実在するそうです。

物語に登場するもの

- ・くるみのタフィー
 - ・アップルパイ・莓水・さくらんぼの砂糖漬け
 - ・すみれの砂糖漬け・つぎもの(パッチワーク?)・プディング・コケモモのジャム
 - ・石版・バラ模様のティーセット
- などなど、夢見る女子の萌えグッズ満載ですね。こういうところも赤毛のアンの魅力のひとつとなっていて、今は絶版ですがアンのお料理ノートや手作りノートというレシピ本も発行されました。



書籍

出版社の数だけ「赤毛のアン」があるというくらい、多数の出版社から多くの翻訳家の手によって訳され出版されています。もちろん、日本に最初にアンを紹介したのは村岡花子ですが、完訳ではないらしく、ところどころ省かれているのだそうです。雑誌の書評では、やはり村岡さんの訳が一番だということでしたが、好みも色々ありますので数種類を読み比べてみるのも楽しいかもしれません。

ルーシー・M・モンゴメリー

赤毛のアン作者。赤ちゃんのときに母が亡くなり、父もまた遠くへ移住してしまっただけで、保守的で口やかましい祖父母のもとで育つ。教師をしながら祖父母の面倒を見、その後文筆活動に入る。口やかましい祖父母はまるでマリラとマッシュウで、祖父母にもマリラとマッシュウのように変わってほしかったのではないかとされます。祖父母の死後、結婚した夫は数年後、うつ病となりモンゴメリー自身も赤毛のアンの大ヒットや英国から勲章を授かったにもかかわらず晩年うつ病となり、死因は自殺だといわれています。アンと同じ自然豊かなプリンス・エドワード島で育ち、老夫婦と暮らすというアンと似た境遇のモンゴメリーですが、内容は全く違っていたようで、アン的人生や人となりはモンゴメリーの理想だったのかもしれない。

赤毛のアンのおいしい

材料:冷凍ラズベリー340g 砂糖150CC
 レモン1個 水600CC

作り方:
 ①ラズベリーと砂糖を鍋に入れ、実を潰しながら弱火でトロトロになるまで火にかける
 ②実の原型がなくなったら火からおろし、ザルでこす
 ③②の中にレモンを絞って入れる
 ④冷水で薄めてできあがり
 砂糖や水はお好みで加減してください



くるみのタフィー

材料:くるみ100g 砂糖120g 蜂蜜30g 水30cc バター15g

作り方:
 ①くるみはオーブンやフライパンで5分程度、乾煎りする
 ②乾煎りしたくるみを細かく刻む
 ③テフロンのフライパンに水・砂糖・蜂蜜を入れ、中火にかける(絶対に混ぜないこと!)
 ④沸騰してくるので時々フライパンをゆすって、粘りが出るまで加熱する(絶対に混ぜないこと!)
 ⑤バターを入れて、ゆすりながら溶かす
 ⑥キツネ色になったら(焦げないように)火を止めてくるみを入れ、手早く混ぜる
 ⑦パットにクッキングシートを敷いておき、⑥を手早く流しこむ。上からクッキングシートをのせ、成形してもよい
 ⑧すぐに固まってくるので、まだ温かいうちに切る(やけどに注意してください)
 包丁にくっつくようなら、サラダ油を薄く塗ってね!(包丁に)



8月 プチ講座

浴衣の着付け

- ◆8月2日(土) AM11:00~
- ◆講師:富永 春子先生 (富永春子きもの学院)
- ◆参加費:500円
- ◆浴衣・帯・腰ひも3本・タオル3枚以上・着物用または普通のスリッパ着用



やっぱり夏は浴衣が着たい! ひとりで着られるようになりたいものです!!

貸浴衣500円、貸帯200円
 腰ひも(ご希望の方のみ)1本350円



無料お見積りいたします

家のことでお困りのときは、まず、お電話ください♪

新築・リフォーム・オール電化~太陽光・太陽熱・器具販売・修理
 ホームリメイク・水揚げポンプなど、何でもOK!
 お客様のライフスタイルに合わせ格安・割安のプランをご提案致します!



溺れたときの合言葉、 ウイテマテ!

楽しい夏休み。海や川へ出かける機会も多くなるとき。夏は始まったばかりなのに、水の事故を伝えるニュースが後を絶ちません。自分の命を守るためにもその対処法を覚えておきましょう。自力で泳ごうとか、大声で助けを呼ぼうとかはもってのほか。極力、体力を消耗させず、浮いて助けを待つ、それが最善の策なのです。

8月

世界に広がるUITEMATE(ウイテマテ)

水難学会長の斎藤秀俊・長岡技術科学大教授が2000年、運動靴が水に浮くほど軽い素材を使っていることに着目。溺れたら体力を消耗せず浮いて救助を待つほうが助かる確率が高いと提唱。小学校の授業などで着衣泳、浮く練習など多数行われているそうです。それが功を奏して東日本大震災の際、津波の被害にあった小学生がウイテマテで数多く救出され、その効果が世界中に広まったのだそうです。



「ウイテマテ」の方法

- 手足を大の字に広げる
- 靴ははいたまま。軽い靴は浮き具代わりになる
- 大きく息を吸い、空気を肺にためる。あごを上げて上を見ると呼吸しやすい
- 手は水面より下に。ペットボトルやかばんがあれば胸に抱える(顔以外の体はできるだけ水中に「アルキメデスの原理」)



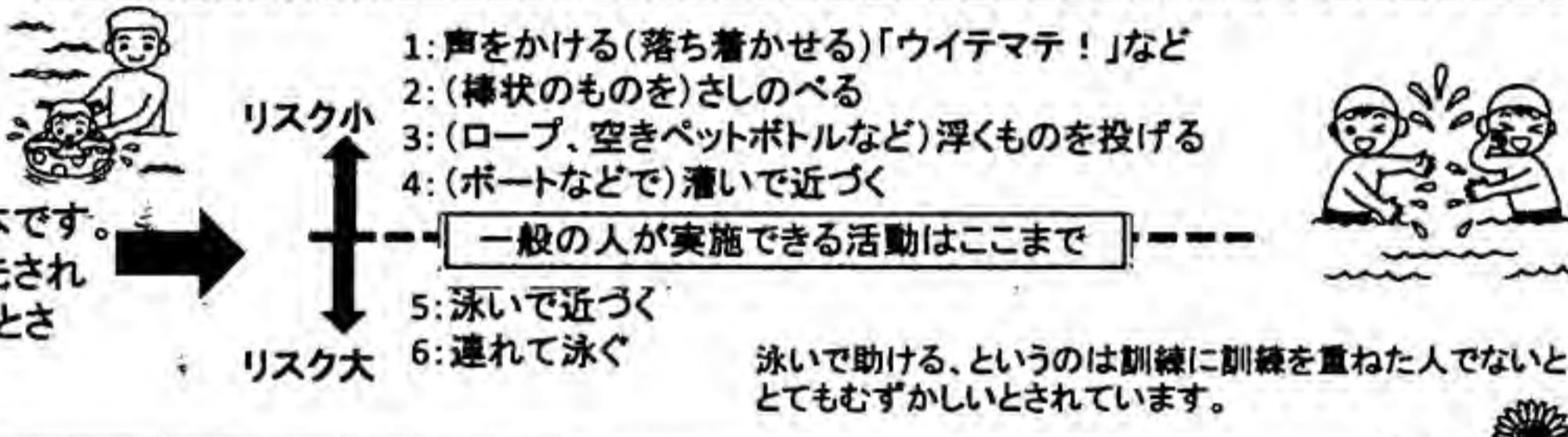
海や川へ遊びに行くときは

- ひとりでは絶対に行かない。ひとりだと溺れたときや怪我をしたときに救助を呼ぶことがむずかしくなります。
- 子供だけでは行かない。必ず大人のひとりに付き添ってもらいましょう
- 大人は子供から目を離さない
- 大人は飲酒してから泳がない
- 体調が悪い時は泳がない
- 天候をチェック。自然の中の天気は急変します。川では上流が雨だと、その場は降ってなくても急に水流が変わったり、落雷があったりと危険です
- 悪ふざけはしない、溺れたふりをしない
- 特に子供は、ライフジャケットの着用を
- 帽子やくつなど、持ち物が流されたとしても取りにいかないこと

<アルキメデスの原理>外に押し出された物体は、その物体が押し出した体積の重さに等しい浮力を受けるという法則のこと

誰かが溺れたときは

水難救助では、「セルフレスキュー・ファースト(自分の身は自分で守る)」が基本です。つまり、たとえ誰かがおぼれていても、まずは自分自身の身を守ることが最優先されます。その基本をふまえたうえで、現在の救助方法は以下のような順番が基本とされています。



塩レモン

新しい調味料に! モロッコ料理風の味付けができます!

材料: 無農薬国産レモン 適量
粗塩 レモンの20~30%
砂糖 レモンの5%

作り方

- ①無農薬レモンを好みの形に切ります。輪切りやくし型切りなど
- ②保存容器にレモンと分量の塩砂糖を入れ室内で管理
- ③数日は日に数回瓶を逆さにして、レモンと塩をなじませる
- ④塩が溶けたら、逆さにするのは時々でOK。2週間できあがり。

酸なので金属性の蓋は使わないでね!

鶏肉とパプリカの塩レモン煮 (3~4人分)

材料: 鶏もも2枚(酒大さじ1、コンソメ顆粒小さじ1、こしょう)
塩レモン2~4切れ、小麦粉大さじ2~3、玉ねぎ1/4コ、赤黄パプリカ各1/4コ
コンソメ顆粒適量、はちみつ小さじ1、白ワイン50ml、水100ml、パセリみじん切り
オリーブオイル大さじ1/2

作り方

- ①鶏肉は余分な脂肪を取り除き2等分にし()内の酒・コンソメ・こしょうをもみ込む
- ②玉ねぎとパプリカはスライス、にんにく1かけはつぶしておく
- ③鶏肉に軽く小麦粉をまぶし、オリーブオイルを熱したフライパンで皮目から焼く
- ④蓋またはアルミホイルで落とし蓋をして中火で蒸し焼きに。焦がさないよう気を付けて8割くらいまで火を通す
- ⑤皮がパリっとしこんがり焼き色がついたらひっくりかえし空いているスペースに玉ねぎ、パプリカ、にんにく、塩レモンを入れ軽く炒める
- ⑥白ワインと水を入れたらハチみつを加え煮詰める(焦げないように)
- ⑦味を見て足りないようであれば、コンソメで味を整える。ソースとして少し水分が残る程度で火を止める
- ⑧器に盛りつけたら、ソースとパセリのみじん切りをかけてできあがり。

★熟成の進んだ塩レモンはととも柔らかく、くずれやすいので強く混ぜないことです
★塩レモンは2週間ほどで食べられますが長くおくほど熟成が進み、酸味・塩分・苦味がまるやかになります。炒め物に、ドレッシングにタレなどに使ってみてください!
★塩レモンが白濁しているのは発酵調味料だから。冷蔵庫で保存し、3ヵ月位で使いきってくださいね!

9月 プチ講座

アートプリントでつくる すてきなTシャツ

日時: 9月13日(土) PM1:30~

講師: 益田 純子先生
材料費: 1500円位~ はさみをご持参ください

まだまだ暑い9月。シンプルなTシャツに簡単なアートプリントを施して、おしゃれなTシャツを作りましょう!

既製のTシャツにアイロンプリントするだけなので簡単にすてきな作品に仕上がります!

家のことでお困りのときは、まず、お電話ください♪ 何でもどうぞ!

新築・リフォーム・オール電化~太陽光・太陽熱・器具販売・修理
ホームリメイク・水揚げポンプなど、何でもOK!
お客様のライフスタイルに合わせ格安・割安のプランをご提案致します!

無料お見積りいたします

たんぽぽ

いつもありがとうございます。
 まだまだ暑い日が
 続きます
 体にはお気を付けてください！

2014/9月 Vol.165号

熊本市南区田井島2-1-14 TEL 096-378-3644
<http://www.futagamigs.com>

地域の皆さまに
 支えられて 52年

有限会社 二神石油ガス
 FUTAGAMI

幸せを呼ぶ青い蜂 ブルー・ビー

絶滅危惧種ともいわれているルリモンハナバチ。通称ブルービーは青いミツバチで、なかなか見ることができないことから、見た人は幸せが訪れると言われていました。そのブルービーがなんと、南阿蘇の葉祥明阿蘇高原絵本美術館の庭にくるといのです！時期的にも短い期間で晩夏～秋にかけて・・・らしいので、阿蘇へ行かれた際にはぜひブルービーを見つけてください！

9月

ブルービー

正式名称は「ルリモンハナバチ」でミツバチ科。体長1.5cmほどの小さな蜂で、黒地に青い縞模様が美しい珍しい蜂です。ブルービーはミツバチ科ですが、ケブカハナバチ類の巣に「労働寄生」して自分では、蜜や花粉は集めず、巣も作りません。とにかく、蜂らしくない蜂ですが「幸せを呼ぶ青い蜂」とも言われて夏から秋ごろまで現れます。

本州・四国・九州と分布は広いのですが日本ではなかなかお目にかかれませんが、「ビー」はみつばちのことです

葉祥明阿蘇高原美術館

その珍しいブルービーが熊本の阿蘇で見られる、とのこと。その場所はそのまま絵本から抜け出したようなすてきな空間で、熊本が誇る県出身絵本作家・葉祥明さんの個人美術館の庭なのです。美術館の庭に咲くバジルが大好きということ。この美術館は葉さんの作品やグッズのほか、カフェもあります。作品を鑑賞したりお茶を飲んだり、庭を散歩したり。葉さんの絵本のイメージそのままの時間が過ごせ、日本中からファンが来られています

～葉祥明 阿蘇高原絵本美術館～
 熊本県阿蘇郡南阿蘇河陽5988-20
 TEL 0967-67-2719
 開館 AM10:00～PM5:00(年中無休) P30台
 入場料 大人450円/中高250円/小学150円



ブルー・ビーフェスタ

第9回南阿蘇えほんのくに誕生祭として、ブルー・ビーフェスタが開催されます。南阿蘇えほんのくに・・・南阿蘇村・高森町・山都町・西原村一帯を「南阿蘇えほんのくに」と呼びながら、文化振興と環境保全に取り組んでいる、絵本をキーワードにまちづくりを行うプロジェクト。第9回目となるフェスタ、大人も子供も楽しめるイベントのようです。

- 9/19(金) 前夜祭:親子で楽しむオペラ
 19:00～南阿蘇ルナ天文台オーベルジュ森のアトリエ(要予約)
 3才以上ひとり1000円
- 9/20(土)・えほん列車 11:25立野発 12:22高森着(要予約)
 中学生以上1800円 3才～小学生1200円
 ・駅前マルシェ:高森駅前10:00～15:00
 ・ハンドメイド雑貨、お弁当、カフェなど
 ・コンサート 10:00～14:00～
 ・ひとり人形芝居・ヤマメつかみ取り
 ・わいわい手仕事(袋作り、絵手紙)
- 9/21(日)・映画上映「いのちのまつり」
 ・作家講演会・親子で乗馬・おはなし会
 ・フリーマーケット 他



南阿蘇一帯で開かれます。予約が必要だったり参加費が必要なものもあるので詳しくは事務局にお尋ねください。

南阿蘇えほんのくに熊本事務局 096-337-0450

ハニーナッツラスク 20枚分

材料:バゲット1/2本くらい・無塩バター20g・はちみつ大2・アーモンドスライス
 作り方:①バゲットは厚さ5mmに切り、無塩バターは室温に戻しておく
 ②150℃にしていたオーブン(ガス)で10分ほど焼きカリっとさせる
 ③室温に戻したバターとはちみつをよく混ぜる
 ④カリとなったバゲットに③を塗り、アーモンドを散らす
 ⑤再び、バゲットがキャラメル色になるまで150℃で15～20分焼く!

豚肉のマヨ炒め 4人分

材料:豚肉薄切り300～350g・小松菜1束・ゴボウ1～1.5本・塩コショウ適宜・刻みネギ大4・サラダ油大2
 (豚肉下味)酒大1・みりん大1・砂糖小1・しょうゆ大1
 (調味料)マヨネーズ大4・しょうゆ大1.5
 作り方:①肉に(豚肉下味)をもみ込む
 ②小松菜は洗ったあと4cmの長さに切り、ゴボウはさがきにして水にさらす
 ③フライパンにサラダ油大1を強火にかけ、水切りしたゴボウを炒める
 ④ゴボウがしんなりしてきたら小松菜を加え塩コショウし、器に盛る
 ⑤空いたフライパンにサラダ油大1を入れ豚肉を色が変わるまで炒める
 ⑥色が変われば(調味料)を加え炒め合わせる
 ⑦ゴボウ、小松菜を盛った上に豚肉をのせ、刻みねぎを散らして完成。

10月 プチ講座

お手持ちのオーブンにより焼く時間を調整してくださいね

オーストラリアンワイルドフラワーで作る フォトフレーム

日時:10月18日(土) PM1:30～
 講師:川崎 由美子先生
 材料費:1500円程度
 オーストラリアの大地に咲く野生の花。南半球ならではの花をドライフラワーにしたものを使います。土台となる物の内容が変わることもございます。ご了承ください。



家のことでお困りのときは、まず、お電話ください♪

ほんでもどうぞ!

新築・リフォーム・オール電化～太陽光・太陽熱・器具販売・修理
 ホームリメイク・水揚げポンプなど、何でもOK!
 お客様のライフスタイルに合わせ 格安・割安のプランをご提案致します!



無料お見積り
 いたします