

たんぽぽ

2010/10月号 Vol. 118

<http://www.futagamigs.com>

熊本市田井島 2-1-14・0120-378-370



二神石油ガス



* 秋なのでキノコレシピ *

やっと秋めいてきました！！これから食べ物もおいしくなる季節。
うれしいシーズンがやってきますね♪秋の味覚の代表格はなんといってもキノコ！松茸は高価すぎるにしても、そのほかのキノコは安く、おいしく、栄養価もばっちり、しかもヘルシー！！たくさん食べましょうね。

10月

豚肉とシメジの甜麺醤炒め

2人分

材料：豚バラ薄切り肉(150g) 塩コショウ(少々) シメジ(1パック)
木綿豆腐(1/2丁) 白ネギ(1本) ピーマン(1個) カシュー
ナツツ(大さじ2) 酒(大さじ1) 甜麺醤(大さじ2) しょうゆ
(小さじ1.5) ゴマ油(小さじ2)

作り方：①豚バラ肉は長さ4~5cmに切り、塩コショウする
②シメジは石づきを切り、小房に分ける
③木綿豆腐はキッチンペーパーに包んで水切りし手で分ける
④白ネギは斜め薄切りにする
⑤ピーマンは縦半分に切ってひとくち大に切る
⑥カシューナツツはザク切にする
⑦調味料の酒・甜麺醤・しょうゆを混ぜ合わせる
⑧フライパンにゴマ油を強火で熱し、豚バラ肉に焼き色がつくまで炒め、シメジ・豆腐・白ネギ・ピーマンを炒める
⑨⑦を加え全体にいきわたるように炒め合わせ、器に盛り
カシューナツツを散らす

キノコとエビのマヨ炒め

2人分

材料：シメジ(1パック)マイタケ(1パック)エリンギ(1パック)玉ねぎ(1/2個)エビ(6~8尾)マヨネーズ(大さじ3) ブランデー(小さじ2)砂糖(小さじ2) しょうゆ(小さじ2) 塩(少々) 粗挽き黒こしょう(少々) ドライパセリ(適宜)

作り方：①シメジ、マイタケは石づきを切り、小房に分ける。エリンギは長さを2~3等分に切り、さらに幅5mmに切り、玉ねぎは幅1cmのくし切りに。
②エビは殻と背ワタを取り除き分量外の塩をもみこむようにからめ水洗いして水気をふき取る
③フライパンにマヨネーズを入れて中火にかけ、①と②を加えて炒める。エビが赤くなり、キノコがしんなりしてきたらブランデー、塩、砂糖、しょうゆ、黒こしょうを加え、全体に混ざったら器に盛り、ドライパセリを振る

しめじ

*コレステロールを抑える *高血圧を予防 *便秘改善
*動脈硬化予防 *肝機能を高める *ガン抑制効果

えのき

*ガン抑制効果 *ビタミンBが豊富 *血管拡張作用

椎茸

*骨を丈夫にするエルゴステール含有 *総コレステロール値を下げるエリタデニンは椎茸だけに含まれる
*血圧を下げるカリウムを含有

エリンギ

脂肪肝や便秘に効く *整腸作用がある *コレステロールを下げる(納豆などの大豆食品と一緒に摂ると大豆レシチンとの相乗効果により効果が期待できる)

キノコ豆知識

- キノコは100gあたり、約20キロカロリーと、かなり低カロリー
- 食物繊維が豊富なため、老廃物が排出されやすい。
- キノコに含まれる繊維の一種であるキノコキトサンは内臓脂肪を効果的に燃焼してくれるウレシイ成分。
- キノコキトサンの健康効果によって体の免疫力を正常に戻すので、血流の改善が期待できる。
- リバーゼの働きを弱めるので、脂肪吸収を抑制する。

これからの季節、キノコ狩りに行かれる方も多いでしょう。しかしながら、毎年多くの方がキノコによる食中毒にあってることも確かです。色鮮やかなものが毒キノコとよく言いますが、そうとも限らず、食用キノコにそっくりな毒キノコも多いので、気をつけましょう！

くまもとの水
まちなか水源

逆浸透膜システム(RO)を使用し、99.9%以上の有害物質・不純物を除去した安心安全の高品質アルカリ還元水。

年内いっぱい無料で給水しています！

お気軽にお越しください！！

(4リットルペットボトル容器 ¥300 販売中)

無料給水中

この水でお米を研いで、炊くと
すごく美味しいですよ☆

営業時間：午前8:00~午後7:00(日祝除く、平日)



三

有限会社 二神石油ガス

くまもとの水
まちなか水源

たんぽぽ

秋の夜長は 四字熟語で

寒くなりました。コタツやストーブの温かさがうれしい季節です。夜の時間も長く楽しい頃。こんなときは楽しい頭の体操はいかが？ 聞いたことはあるけれど深い意味がわからない、いまさら人には聞けない、そんな四字熟語ってありますよね！テレビや政治家の話の中だけではない生活に密着した熟語は知っていると何かと役に立つかも？です。

11

| | | |
|----|------|---|
| 1 | 悪事○里 | 悪い行いはすぐに知れ渡る |
| 2 | 阿○叫喚 | 非常に苦しく泣き叫びたくなる状態 |
| 3 | 一○托生 | 行動や運命を最後まで共にすること |
| 4 | 画○点晴 | 最後の大変な仕上げを施すこと |
| 5 | 五里○中 | 状況がわからず見通しや方針が定まらない |
| 6 | 一日○秋 | 一日会わないだけで随分会わない気がすること |
| 7 | 一日○○ | 優れた馬が一日千里も走るというたとえで、才能が優れていること |
| 8 | ○田○下 | 人に疑われるようなことは最初からしてはいけない。 「瓜田に履を納めず、李下に冠を正さず」 |
| 9 | ○○混交 | 良いものと悪いもの、優れたものとつまらないものが混じっていること |
| 10 | ○夫之利 | 二者が争っているのに乗じて第三者が利益を手に入れる |
| 11 | 行○流○ | 雲や水のように一事に執着せず自然にまかせて行動すること |
| 12 | 吳○同○ | 仲の悪い者同士が同じ場所にいたり行動を共にしたりすること |
| 13 | ○頭○肉 | 実質や内容が見かけと一致しないこと、見かけ倒しのこと |
| 14 | 古今○○ | 昔から今まで並ぶものがないほど優れていること |
| 15 | 心身○○ | 心身の充実、精神と肉体が一体になること。物事に向かって集中しているようす |
| 16 | 白河○○ | 回りで何が起きたかわからないくらいぐっすり眠りこんでいること |
| 17 | 不○不○ | どんな困難に出会っても決して心が挫けないこと |
| 18 | ○頭○尾 | 始めは盛んであるが終わりが振るわないこと |
| 19 | 簾恥○○ | 正直で恥を知る者は手柄を立てて名をあげることができる |
| 20 | ○○奉公 | 私心を捨て、国や社会のために尽くすこと |

くまもとの水
まちなか水源

おいしくて安心安全な水。上質な水をお届けしています。

東京在水源営業時門

AM8:00~PM7:00

土日/祝日を除く

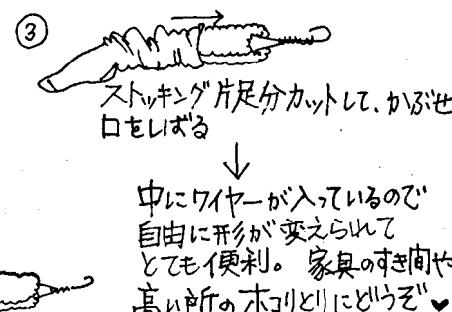
年内、給水無料！！



RKK熊本放送の人気情報番組夕方いちばんで
「まちなか水源」が取り上げられました！
写真はまちなか水源の浄水システム逆浸透膜を
使って、醤油が浄化されて純水になる実験。
その水を飲むレポーターの丸井純子さんです。
浄水能力にびっくりしていました！

あそくじのヒント

- ① ワイヤーハンガーを
縦に長く伸ばす →



こたえ
① 惡事千里
あくじせんり
② 阿鼻叫喚
あびきようかん
③ 一蓮托生
いちれんたくしよ
④ 画竜点睛
がりょうてんせい
⑤ 五里霧中
ごりむちゅう
⑥ 一日千秋
いちにちせんしゆ
⑦ 一日千里
いちにちせんり
⑧ 瓜田李下
かでんりか
⑨ 玉石混交
ぎょふのり
⑩ 渔夫之利
こううんりゆうす
⑪ 行雲流水
ぎょうつうりゅうす
⑫ 舟越同舟
ふたりともうす
⑬ 羊頭狗肉
よしどうぐにく
⑭ 古今無双
ここんむそうち
⑮ 心身一如
しんしんいじゆ
⑯ 白河夜船
しらかわよふね
⑰ 不撓不屈
ふとうふくつ
⑱ 竜頭蛇尾
りゆうとうだい
⑲ 膨脹功名
れんぢこみよ
めつしほうこう

たんぽぽ

おせちに、もう1品！

あつという間に、おせち料理を準備する季節となりました。いつものメニュー以外に簡単で見栄えのいい1品を加えてみてはいかがでしょう？新春の食卓も華やぎ、会話も弾むことうけあいです！

鮭の和風テリース（2人分）

材料：生鮭（切身・皮と骨を除いたもの）200g

三つ葉 10本

A（卵白1個分、生クリーム50ml、うす口しょうゆ
大さじ1）

作り方：①生鮭は骨と皮を除き4等分にする

②三つ葉は1~2cmの長さに切る

③ミキサーに①とAを入れなめらかになるまで
混ぜる

④⑤をボウルに取りだし②を加え混ぜる

⑤長さ40cmに切ったアルミホイルに④を置き
水でぬらした手で長さ20cm、太さ5cmの円筒形
にし、キャンディ包みにし端をひねる

⑥フライパンに熱湯を1cmの深さに入れ⑤を入れ
5分弱煮て、ひっくり返し5分蒸し煮する

⑦粗熱がとれたら食べやすい大きさに切る

プチ講座のお知らせ（写真はイメージです）

お正月用ミニアレンジ ミニ生け花

12月11日（土）PM1:30~ 受講料 1200円 10名



お正月らしい花材で生けるミニアレンジ。ちょっとした花あしらいで心にゆとりが生まれます。たくさん生けてお部屋や玄関などに飾るとすてきですよ♪

プリザーブドフラワーで作るバレンタインの贈り物

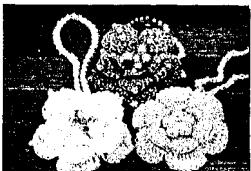
1月29日（土）PM1:30~ 受講料 2000円 10名



永遠の花、プリザーブドフラワーは愛や感謝の心を込めるのにぴったりのお花です。ミニチョコをあしらったアレンジを作ってみませんか？チョコを食べたあとは半永久的に飾っておくことができます♪お友達や自分用でもいいかも！！

レース糸で編むビーズキラキラお花のストラップ

2月19日（土）PM1:30~ 受講料 1200円 10名



レース糸でお花のモチーフを編みます。ところどころにビーズを入れるのでキラキラしてきれいです。この編み方を知っておくと、たくさんつないでバッグチャームにしたり、マフラーにつけたり、工夫次第でバリエーションも広がります♪

お詫びと訂正

先月号記載、四字熟語のコーナーで誤字がありました。

正しくは

画竜点晴→画龍点睛です
お詫びして訂正いたします。

まちなか水源

いよいよ 12月31日まで！

この機会にたくさん飲んで

たくさん給水しましょう♪

月～土 AM8:00~PM7:00

お待ちしております♪

無料給水は

いよいよ 12月31日まで！

この機会にたくさん飲んで

たくさん給水しましょう♪

月～土 AM8:00~PM7:00

お待ちしております♪



ほたてのゆず胡椒焼き

材料：ほたて貝柱 大6個、A（塩 少々、酒 小さじ2、ゆず胡椒小さじ1/3） ゆずの輪切り（レモンでもOK）

作り方：①ほたては厚みを半分に切り、Aをからめる

②グリルの強火で3分、火が通るまで焼く

③ゆずの輪切りを2枚のほたてに挟んで盛りつける

えびのエスニック焼き

材料：えび 6尾、A（おろしニンニク・生姜 少々、オイスターソース 小さじ1/2、オリーブ油 小さじ1/2、酒 小さじ1、塩 小さじ1/4、コショウ 少々）

作り方：①えびは頭の先、尾の先、足、背ワタをとる

②Aをからめて10分ほど置き、汁を切ってグリルの中火で

約4分程度焼く

☆お正月一口メモ☆

*祝い箸

お正月など晴れの日には両端が細くなっている白木の箸を使います。これには、一方を自分が使いもう一方に神様が宿るという意味があるのです。箸袋に名前を書くのは、神様に守っていただけるよう願いをこめたものです。

*お雑煮

もともとは大晦日に神様にお供えしたものを元旦に「神様と一緒にいたたく」というもの。お供えものは各地域の産物であったためお雑煮の具が地方により様々なのです。

*祝い肴三種

おせちを代表する縁起物。この三つがあればおせちの形が整うとも。

（田作り）豊作を祈る、小さくてもお頭つきです（黒豆）真っ黒になるまでマメに働き、シワがよるまで息災にという願い

（数の子）子孫の繁栄を願う

快適 eco 生活はじめませんか？

シャワーへッド交換だけで

水道・燃料費がなんと

40~50%も節約できるんです！！

（アリアミスト節水シャワー）

詳しくは二神石油ガス（378-3644）まで！！