



あさまる通信

第49号 8月

発行：習志野販売株式会社
〒275-0016
千葉県習志野市津田沼5-11-10 吉田ビル3F
TEL 047-454-2355 FAX 047-454-2357
URL http://www.asamaru.com/
e-mail info@asamaru.com

『かぼちゃ白玉』の詳しい作り方は、当社のホームページに掲載しています。



◆子ども講座 かぼちゃ 白玉
7月2日(土) 谷津公民館で第1回子ども講座「かぼちゃ白玉」作りが行われました。これは「学校5日制」に伴い、子供達に楽しく余暇を過ごしてもらおうという試みから始まったのです。当日は谷津小学校、谷津南小学校、向山小学校の1年生から6年生までの18名が参加しました。講師は谷津公民館のサークル「花寿司の会」から下藤美子先生、アシスタントは同サークルの田辺さんと山田さんです。花寿司とは房総に伝わる飾り寿司の事です。下藤先生は「デザートは専門じゃないのよ」と言いながら、「ご自分の家庭菜園から摘んで来たミントの葉を持って、こやかに料理の話を始めました。まずは作り方の説明です。白玉粉と水とつぶしたかぼちゃを混ぜます。そして丸めて茹で、冷水で冷やします。シロップはレモン汁と蜂蜜と水を混ぜて、冷蔵庫で冷やした簡単な物です。低学年の子供が多かったので、包丁はなるべく使わないように冷凍のかぼちゃを使い、スプーンで皮をむき潰しました。今回は蜂蜜レモンのシロップを使いましたが、レモンが苦手な人は、きな粉や黒蜜でも美味しいそうです。またシロップは作り置きすると他のデザートにも使えるそうです。

と自信満々の笑顔でした。1年生の女子は「1人で作れるよ」と自信満々の笑顔でした。

さあ、いよいよグルーブに分かれて調理開始です。ボールの中で白玉粉をこねます。「粘土遊びの様で楽しい」とみんなが順番にこねていきました。低学年には調理台が高く、丸イスに乗って作業する姿も見られました。白玉を湯の中に入れる時はこわこわで、火傷をしないように用心して作業していました。出来上がったグルーブから盛り付けと、麦茶の用意がされました。鍋などは食べる前によく洗い、片付けました。いよいよ試食です。作っているうちにお腹がすいたのか、試食を待ち切れない子はシロップを指で舐めたりしていました。「いただきます」と元気な挨拶の後には、みんな黙々と食べていました。ちよっとお腹が落ち着いたら「美味しい!」「少しすっぱい」の声も。下藤先生が各グルーブを回り、味見をするとレシビ通りに作ったはずなのに、グルーブによって味が違うという事がわかりました。どうやら、大きさや小ささを間違えたようです。それでも自分で作ってみると、それが一番美味しかったようです。食べ終わった後始末です。「自分で使ったものは自分で洗おう」とみんな手早く片付けました。最後に下藤先生にお礼を言って、講座を終りました。家で作ってみる?と質問したところ、「やってみたい!」という声がたくさん聞かれました。1年生の女子は「1人で作れるよ」と自信満々の笑顔でした。



あさまるinfo

夏祭り・盆踊り情報

◆ふるさと香澄夏まつり

日時：8月6日(土)・7日(日) 午後1時から
場所：香澄ふれあい公園(スーパー「エクセル」隣)
内容：子供広場(ジャンボスライダー)、ステージイベント、模擬店、抽選会など
8月7日のステージイベントに、地元習志野高校出身のバンドえちうらが出演します。

◆袖ヶ浦団地自治会盆踊り

日時：8月13日(土)・14日(日)
午後6時から(雨天中止)

場所：袖ヶ浦西近隣公園

◆津田沼盆踊り

日時：8月20日(土)・21日(日)
午後7時から

場所：京成津田沼駅前
ロータリー広場

◆新習志野駅前商店会フリーマーケット出店者募集

2日間とも出店できる方に限ります

日時：平成17年9月17(土)・18日(日)
午前10時から午後4時(2日間とも)

場所：新習志野駅前広場(雨天中止)

募集数：64区画(飲食除く)応募者多数の場合抽選

出店料：2日間で4,000円(1区画：2m x 2m)

主催：新習志野駅前商店会

申込：往復ハガキに住所・氏名・電話番号・FAX・主な出品物を明記の上、下記申込先まで郵送下さい。

申込先：習志野市商店会連合会

「新習志野駅前フリーマーケット係」

〒275-0016

習志野市津田沼5-12-12 サンロードビル6階

電話：047-455-1955

締切日：8月31日(水) 必着



◆谷津つ子探検隊

7月5日(火) 当社ASA谷津店(新聞販売店)に谷津小学校2年1組の元気な「谷津つ子探検隊」が訪れました。河野純也くん、後藤宏旭くん、山下雄貴くん、秋穂凱哉くんの4人です。「谷津つ子探検隊」は10年程前から2年生の生活科の授業の一環として、町の施設や店舗などを見学し、谷津地区の町並みや地域の人の良さを学び、発表するのが目的です。4人は店に入るなり色々な機械に興味を示し、すぐ質問です。「何軒くらい配達しているのですか?」「新聞を作る機械はどれですか?」「新聞の種類は何種類?」「雨の日はどうやって配達しますか?」と様々です。毎日3800件くらい配達している事や、夜中のうちに新聞が東京で印刷されて店に届く事などを聞くと、とても驚いたようです。朝刊



や夕刊がある為、普通の職場と違う時間帯に働く事や、雨の日など濡れながら配達する話を聞いて、「大丈夫?」と店員を心配してくる優しい一面も覗かせていました。当新聞店ではリサイクル運動を進めており、その為工場から来る新聞を包んでいたビニールを機械で圧縮したり、Pバンド(ポリプロピレンの紐)を細かく切断し、これらを再生業者に輸出しています。実際に機械の操作を体験すると「毎日やりたい!」「ここで働きたい」と頼もしい感想が聞かれました。また雨の日に新聞をビニールに包む機械や、チラシをまとめる機械などは、面白くてたまらない様子でした。新聞店の見学は初めてでしたが、4人は興味を持って学んでくれたでしょう。お父さんやお母さんの仕事についても、お話を聞いてみるのもこれから勉強の一つですね。

◆夏バテ

蒸し暑い夏がやってきました。毎年の事ですが、夏バテに悩んでいる人も多いでしょう。一昔前の夏バテとは「暑さによる体力の消耗や食欲不振」を意味していました。しかし最近の夏バテの常識は少し違ってきています。一つはクーラーの普及により、室内外の温度差が体力の消耗の原因となっています。また水分補給の方法も、冷たい飲み物を一気に飲むと体内に吸収されにくく、胃腸が冷えて消化能力を落としてしまいます。夏バテ対策としては、汗をかくことで体外に排出される水分、塩分、ミネラル類、ビタミンを補う為に、野菜や果物、海藻類などを積極的に摂り、香辛料や香味野菜で食欲を刺激し上手に食事をとる事です。「1日30品目」を目標にとりましょう。飲み物も冷たく甘い清涼飲料水ではなく、水や温かいお茶等をお勧めします。風呂も暑いからといってシャワーだけで済ませず、ぬるめの風呂で冷えた体を温めましょう。今年の夏こそ元気に過ごしたいですね。

