

健康は第一の富である。

十人十色

2014/2/1 発行 2号

美容室ベル

TEL 077-524-0674

〒520-0056 大津市末広町 8 - 13
http://www.bell-o2.com

行つてきました♪

特大パフェを食べに！！

直径50センチ 高さ40センチ

もちろん一人では無理なので友人9人を募り「パフェ・S」を結成、いざ出陣！！お店には一週間前に予約をいれ、3日前には前金を支払います。長テールには特大パフェ・アイスクリーム・ロールケーキ・シュークリーム・フルーツ・もうびっくりするサイズです。

話によるとこの特大パフェなかなか完食する事がないそうです。ならば完食を目標にチャレンジ！！10人いるとはいえ、辛かったです。女性陣は最初の30分でギブアップあとは男性陣に無理やり食べさせて…無事に完食！！

通常はパーティの時なんかにだされる2人〜3人用〜20人用とサイズはいろいろ値段も数千円〜五万円という。私たちが食べたのは18000円でしたが値段によって内容は変わるようです。当分の間パフェは見たくもありません。

行った店

からふね屋
コーヒー 三条店

スイーツ大好きの人おすすです。



我が家の定番料理

～おかずに困ったとき必ず作る料理～

浜田さんちの困ったときの料理です。

材料 豚肉・豆腐・ホウレン草

調味料 薄口醤油 みりん 土生姜

①土鍋に昆布を敷き、水をいれ沸かす

薄口醤油とみりんを入れ、土生姜を摺入れる

②そこへ豚肉と豆腐とざく切りしたホウレン草を入れる

以上簡単な鍋料理です。三つの食材の組み合わせが良く合います。シイタケなど入れると、たちまち味が変わり、おいしくなくなるから不思議です。

昔、食通で通っていた山本嘉次郎という映画監督がおられ、テレビの「男の食彩」という番組で紹介された料理です。母から伝えられた一品で、ホウレン草の若い出始めが一番美味しく、豆腐はめれんげですくい入れる豪快な男の料理そのものです。「今晚、嘉次郎さんしようか？」と言っていた今は亡き母を思い出します。

お正月につくりました。さっぱりと美味しかったです皆さんお試してください。

【町の灯り】 頑張るゴッド・マザーを紹介します。

鍵屋町の中ほどに○岩という「お惣菜屋さん」があります。昔は



「仕出し」が本業でした。祖父の創業で彼女は三代目です。今年で丁度百年になるそうです。父は腕の良い料理人でした。母が病弱のため学校から帰ると父を手伝い、いつの間にか父の片腕となっていました。昔は祝い事・法事などは家でしたものです。仕出しの仕事は大変な忙しさでした。ときは変わり今は父の代からのお客さんも一人暮らしの方が多くなり、店はサロンとなりお惣菜ができるまで社交場となりました。

ここで三人の娘を育てて来ました。これからも感謝して『食は基本』と父に教えられたとおり、こだわって、本物の食材と味を作っていきたい。また百年を期に生まれ変わったかと思っているとグランママの生きる姿勢を語ってくれました。これからどんな蝶に変身するのか？楽しみです。

【パソコン博士のデジモノ講座】

iPad (アイパッド) を代表とする「タブレット端末」を使う人が増えているようだ。大きさは紙で例えるとB5やA5くらいのサイズで、手のひらに乗り指でタッチして操作する。ネット回線もパソコンもあるけど起動も遅くて面倒くさいし…という方には、動作が軽快なタブレット端末が便利に使えるのでは。

インターネット検索や写真・動画撮影はもちろん、料理・天気・乗換案内・地図・天体・星座など何かに特化した機能(アプリ)を専用サイトからダウンロードして、自分好みの端末にして楽しめる事が魅力。

対応プリンタがあれば無線で印刷する事も可能だ。最近ではタブレット端末で撮った写真を「年賀状アプリ」でデザインや住所を設定し、ポストに投函するところまでしてくれるサービスもあるという。

自宅など使用する場所が無線ネット回線の環境があれば、割安のWifi(ワイファイ)モデルを選択すると3万円程度で買える。そうで無い場合は割高になるが、携帯電話会社で本体+月額料金を払う事でどこでも使用できる端末が購入でき旅のお供にもなるかも。

案外使えるのが、うっかり見逃したテレビ番組「キューー3分クッキング」を、後で専用アプリを使ってゆっくりチェックできる事だったりする。(ナッツ)

（編集後記）
早くも十人十色の2号です。皆さんの協力していただき出来ました。3号も頑張ります！