

すずいち 広報室

今年のカレンダーもいよいよ最後の一枚を残すのみとなりました。
“クリスマスフラワー”という別名を持つ、真っ赤なポインセチアが、
街を色鮮やかに飾って……。いえいえ、赤色だけではないですね。
ポインセチアは毎年新たな品種が発表されて、ピンク・黄・白、斑模様
の他、ラメをつけたキラキラ輝くものなど、色々種類も増えています。
華やかなその容姿は、クリスマスを更に賑わせてくれるでしょう。



12月12日は『漢字の日』。2016年の「今年の漢字」は「金」でした。さて2017年は「？」

『漢字の日』とは、1995年(平成7年)に財団法人「日本漢字能力検定協会」が制定した記念日です。
12月12日(1212)を、【いい字一字】「1(いい)2(じ)1(いち)2(じ)」の語呂合わせにちなんでいます。
その年をイメージする漢字一字を広く一般から募集して、最も応募数の多かった漢字を「今年の漢字」として、
京都・清水寺にて、森清範貫主(住職・現在77歳)の手で、大きな和紙に“ぶつつけ本番”で揮毫し発表されます。
(*揮毫(きごう)とは、「毫(ふで)を揮(ふる)う」から、毛筆で何か言葉や文章を書くことを意味します。)



森貫主は、清水寺・真福寺住職を経て、現在は清水寺貫主として毎日のお勤めのほか、全国で講演活動をされており、
中でも人の心の不可思議を説く「こころの法話」では、今日の命をいただくもったいなさや、京ことばの楽しい語り口に、
聞く人の笑顔を誘う話術で聴衆の心をほぐし、穏やかになった心に仏法のエッセンスを届けてくれるといひます。

「人生の長さは一呼吸をする間。それが繋がって今日一日になり、我々の人生になる。」(こころの法話)より

過去の「今年の漢字」を振り返ってみると、1995年「震」(阪神・淡路大震災や地下鉄サリン事件に震えた)・1998年「毒」(和歌山
カレー毒物混入事件)・2002年「帰」(北朝鮮から5人の帰国)・2005年「愛」(愛・地球博)・2011年「絆」(東日本大震災)・2014年「税」
(消費税率の引き上げ)、などが選ばれています。さて、2017年「今年の漢字」は何と揮毫されるのでしょうか。

それでは、来年も「すずいち広報室」で「楽」(楽しい広報誌)をお届けします。お楽しみに～!

玉ちゃん予想



扇切れ御免 ♡♡♡ 「2017 秋・冬 大感謝祭」好評開催中! ♡♡♡ チラシ有効期間
大変お値打ちな内容です! 詳しくは、「大感謝祭」のチラシをご覧ください。 12月20日まで

鈴一物産(株)のホームページ 鈴一物産について→お客様向け情報誌から「すずいち広報室」をご覧ください。 <http://www.suzuichi.com>
鈴一物産(株)がブログを始めました。弊社ガソリンスタンドからのお買い得品キャンペーンをご紹介!【鈴一GSブログ】で検索して下さい。

◆たまちゃんキッチン◆ 牡蠣(かき)の炊き込みご飯

牡蠣は優しい食感とクリーミーな味わい、豊富な栄養から「海のミルク」とも呼ばれています。♡
今から増々美味しくなる牡蠣。鍋にフライにバター炒めと、色々な牡蠣の味を楽しんで下さい。♡

【材料】(2~3人分)

牡蠣 2袋(300g)
米 2合
塩(牡蠣を洗う分)適量
鰹だし汁 400cc
醤油・みりん 各大さじ2
酒 大きじ1
砂糖 小さじ1
生姜(千切り) 1片分
小口切りネギ(あれば)

【作り方・牡蠣の下処理】

- *牡蠣は真水ではなく、必ず塩水で洗いましょう*
- 牡蠣は塩を適量加えた水で優しくもみ洗いした後、3~4回位流水で塩やぬめりを洗って、しっかり水を切ります。(できれば1個ずつキッチンペーパーでふきます)
- ①米は洗ってザルに上げて水気を切っておきます。生姜は千切りにします。
 - ②鍋にだし汁とAを入れて火にかけて煮立せます。水気をよく切った牡蠣を入れて、再び沸騰したら火を止めてそのまま冷まします。*アクは気になれば取る程度でOK。
 - ③炊飯器(炊飯鍋)に米を入れ、その上に牡蠣だけを並べます。
 - ④②の煮汁360cc(米2合分)を加えて普通に炊きます。
- *牡蠣を一度茹でて、旨味や塩分を煮汁に移してご飯と一緒に炊くことで美味しくなります*
- ⑤炊き上がったら、生姜を散らして再度蓋をして蒸らします。
 - ⑥茶碗に盛り、あれば小口切りネギをのせて出来上がり。

【レシピのポイント!】

- *牡蠣は洗い置きせずに、料理する直前に洗いましょう。
- *袋に入った牡蠣の開封は、袋の下の角を水を張ったボウルの中で小さく切ると水が飛び散りません。
- *牡蠣を洗う時は、真水を使ってはいけません。塩水で洗います。(大根おろしや片栗粉を使って洗うのもいい)
- 真水で洗ってしまうと、牡蠣の成分が流れ出し、加熱すると縮んでしまいます。また、「ぬめり」も塩水で取れます。
- *「加熱調理用牡蠣」は、85℃以上の加熱を90秒以上、しっかり火を通して食べましょう。

鈴一物産(株)からのお願い
☎ 0561-21-6181 まで

最近、不審な業者がLPガスの切替訪問をしており、「気づかないうちに値上げされている」と、消費者センターへ苦情や
相談などが増えておりますので、くれぐれもご注意ください。*ご不明な点がありましたら弊社までご連絡ください。 **注意**