

すずいち 広報室

花の便りが風にゆられて運ばれて来ては、また風が吹くと何処かへ飛んで行ってしまふ桜やたんぽぽなどの花達。そんな春の花の1つ、上へ上へと咲く花「花水木(ハナミズキ)」は、大正時代に米国から桜の返礼として寄贈されました。5月頃まで白やピンク系の花がとても華やかに咲き、開花の後の秋、10月頃にむけて赤い実をつけ、晩秋には紅葉を楽しむことができる花です。



4月13日は「喫茶店の日」。岐阜のモーニングには「茶碗蒸し」が付くって本当？



鄭永慶氏

毎朝、昼と欠かさずコーヒーを飲む私も知らなかった「喫茶店の日」。喫茶という言葉は鎌倉時代頃から使われていたようですが、当時はコーヒーではなくて、中国から伝わったお茶を飲むことを指していました。

明治21年、1888年4月13日に東京・上野に日本初の喫茶店「可否茶館(かひちゃかん)」が開業しました。開業者は鄭永慶(ていえいけい) [別名:西村鶴吉] という人で、長崎県出身。英語・フランス語・中国語をマスターされた方です。建物は洋館の2階建てで、1階はビリヤードや囲碁、将棋、トランプなどができる社交場のような場所で、2階が喫茶室になっていました。パンやカステラなども出されていたようです。当時、もりそばが8厘(現在160円位)で、コーヒーはというと、1杯1銭5厘(現在300円)、牛乳入りが2銭(現在400円)と、そばの約2倍と結構高価な飲み物だったようです。

さて、喫茶店といえば「モーニングサービス」が人気ですね。特に東海地方はサービス品が凄くて、朝から満席！中でも個性豊かな岐阜では、『「茶碗蒸し」が付くのは当たり前だよ』って聞いたことがあります。コンビニの100円コーヒーも安く美味しくよく利用していますが、たまには「喫茶店」でモーニングを楽しんでみるのもいいかなって思いました。



「リフォームや水まわり・水漏れなど、住まいに関する事なら、まずは鈴一にご相談下さい！」

見積無料!

各種リフォームや水漏れ修理、お家でののお困りごとなど、お気軽にご相談下さい。

*お見積りは無料です。0561-85-5212 伊藤 または 090-6800-5519 (たまちゃん直) までお電話下さい。

間違えやすい日本語 【檄を飛ばす】 × 叱咤激励する ○ 自分の主張や考えを広く人々に知らせ同意を求める

◆たまちゃんキッチン◆「新じゃがと豚ひき肉のバター醤油炒め」～笠原流～

※料理家 笠原将弘氏のレシピからご紹介!

新じゃがは皮と身の間にビタミンCやカリウムが豊富なので、皮ごと食べましょう。豚ひき肉でも鶏ひき肉でも、コーンやベーコン、きのこなどでも合いますよ。

【材料】(2人分)
 新じゃが 6~7個
 豚ひき肉 100g
 かいわれ菜 1/2パック
 塩 適量
 バター 20g
 醤油 大さじ1
 *一味唐辛子(お好みで)

【作り方】 *塩を加えて下茹ですると旨味が逃げません*
 ①新じゃがは優しく表面を洗って半分に切り、鍋に入れて水をひたひたに入れ、塩(大1)を加えて火にかけます。沸いてきたら中火で7分程下茹でします。串をさしてスーッと通ればOK。ザルに上げて湯を切っておきます。
 ②フライパンを中火にかけ、豚ひき肉をほぐさずに押し付けるように広げます。片面に焼き目をつけて縁が白くなって香りがたってきたらひっくり返します。塊のまま両面に焼き目をつけたら大き目にほぐします。
 ③茹でた新じゃがを加えて、切った断面を下にして焼きます。
 ④火加減を強火にしてバターを加えて、しっかり絡めます。
 ⑤醤油(大1)を回し入れて、全体に絡めます。
 ⑥かいわれ菜を加えて軽く炒めたら完成です。一味唐辛子が合いますよ。

【ポイント!】 *常温の涼しいところで、リンゴと一緒に保存すると発芽を抑えてくれます。*
 ①新じゃがの断面に焼き目をつけると、調味料が絡みやすくなります。
 ②バターを加えてしっかり絡めると、その後に加える醤油の香りも引き立ちます。