

# すずいち 広報室

朝晩が一段と冷え込む11月になりました。錦織りなす紅葉が見頃となって、日本の四季の移り変わりを感じながら、秋色の美しい静寂に包まれます。さて、今年の世相を漢字1文字で表す「今年の漢字」の募集が始まりました。去りゆく平成を振り返り、皆さんにとっての“今年の漢字”を見つけてみて下さいね。



11月を代表する花の1つに「山茶花(さざんか)」があります。童謡「たき火」の歌詞にも出てくる花で、赤、ピンク、白の花が咲き、家の生垣などに見かけられます。「山茶花」から少し遅れて咲き始める花に「椿(つばき)」がありますが、「山茶花」にとてもよく似ています。この2つの花を見分けてみましょう。

【山茶花(さざんか)】	花言葉	困難に打ち克つ	【椿(つばき)】	花言葉	控えめな優しさ
*10月~12月という秋から冬にかけて咲きます。	◀ 開花時期 ▶	*12月から4月と冬から春にかけて咲きます。			
*ほんの少し香りがあります。	◀ 香り ▶	*ほとんど香りはありません。			
*花びらが1枚ずつひらひらと落ちます。	◀ 散り方 ▶	*花が丸ごとポツと落ちます。			
*縁のギザギザが目立ち、艶はなく、 付け根辺りに細かい毛が密集しています。	◀ 葉の特徴 ▶	*ワックスがかかったように艶々として、 無毛でツルツとしています。			

厳しい冬に向かう時季に、可憐に、純朴に咲く「山茶花」。もしも街で見かけたら、『これはどっちなあ〜』って、観察してみるのも楽しいかも…。余談ですが、専門家でも「山茶花」との見分けが難しいとされる花があるんです。それは「寒椿(かんつばき)」。この2つは見た目もそっくりで、どちらも同時期に花を咲かせ、散り方まで一緒なのです。『この2つを分けるのは困難で、同じものとして扱っている』、とする専門家も少なくないようです。ややこしや〜(笑)

2018

特賞

秋・冬

1等

チラシ有効期間  
12月20日まで

♡♡♡「2018 秋・冬 大感謝祭」がスタートしました！♡♡♡  
日頃のご愛顧に感謝をこめて、“ビックリ大特価!! 19,800円均一”や  
“特選! ポツキリ特価!! 台数限定商品!”など  
今年もかなり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。

券切れ御免

よしもと  
新喜劇



主催:  
全国ミツロコ会

春



## ◆たまちゃんキッチン◆



### 「サンマ大根」 ~鍋または深型フライパン一つでお手軽レシピ~

ブリ大根の“秋刀魚(サンマ)”バージョンです。  
塩焼きに飽きたら、ぜひ作ってみて下さい。



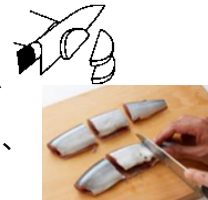
\*サンマの処理は古新聞の上で  
するとそのまま捨てられるので、後片づけが楽ですよ。

#### 【材料】(2人分)

- サンマ 2尾
- 大根(12~13cm大) 400g
- 生姜(千切りか薄切り) 1片
- ★煮汁の調味料
  - ★ 水 1カップ
  - ★ 酒 1/2カップ
  - ★ 醤油・みりん 各大さじ2
  - ★ 砂糖 小さじ1
  - 油 適量 ・ 一味唐辛子

#### 【作り方】

- ①大根は皮をむいて、幅1cm位の半月切りにします。
- ②サンマは頭と尾を切り落とし、切り口から少し出た内臓を包丁の刃先で押さえて、サンマを引いて内臓を取り除き、水洗いして、水気を拭きとり、3等分に切ります。
- ③鍋に油を熱して大根を中火で焼き、焼き色がついたら一度取り出し、サンマも両面焼いて、大根を戻し入れて、煮汁の調味料★と生姜を加えて、アルミ箔などで落し蓋をして、中火で15分煮ます。
- ④器に盛り付けて、一味唐辛子や山椒などお好みでどうぞ。



(ポイント) \* 大根もサンマも焼くことで、  
旨味がUPします!

#### 【おいしい秋!】

長ネギや梅干しを加えても合いますが、コチュジャンを少し加えると、ピリ辛味のサンマ大根になります。おいしい秋を見つけて下さいね!



秋



おいしい秋みつけた



冬