

ふれあい

ひとくちサイズのおもてなしメニュー



御前崎の紅ほっぺ

甘みと酸味のバランスが絶妙で、コクと香りも深い、静岡生まれの「紅ほっぺ」。「あきひめ」と「さちのか」の交配により平成14年に誕生しました。御前崎地区で多くみられるのが、高設栽培。実にたっぷり太陽が当たるので、真っ赤に熟したジュシーでおいしい莓が育ちます。

ふれあいキャラクター
いーごちゃん



TOPICS
家族みんなで作ってみよう エコロジー工作

時代の先へ。ひとりのそばへ。

中部電力からのお知らせ

浜岡原子力発電所では、発電所で働く人や周辺住民の健康、周辺環境の安全を守るため、24時間、放射線の管理・監視を行っています。

みなさん、放射線と聞くと、特別な場所にある、なんとなく恐いもののようなイメージを持っていませんか。放射線は、実は・・・皆さんの身近に昔からあります。よくわからない、あまり知られてない放射線についてお伝えします。

原子力発電所周辺の環境モニタリング

～安全を確認しています～

浜岡原子力発電所周辺の平成26年度の人工放射性物質による年間被ばく量(推計)

約0.008ミリシーベルト

と十分に低く、健康への影響は心配のないレベルでした。
※浜岡原子力発電所からの環境への影響は認められませんでした。東京電力(株)福島第一原子力発電所の影響が確認されました。



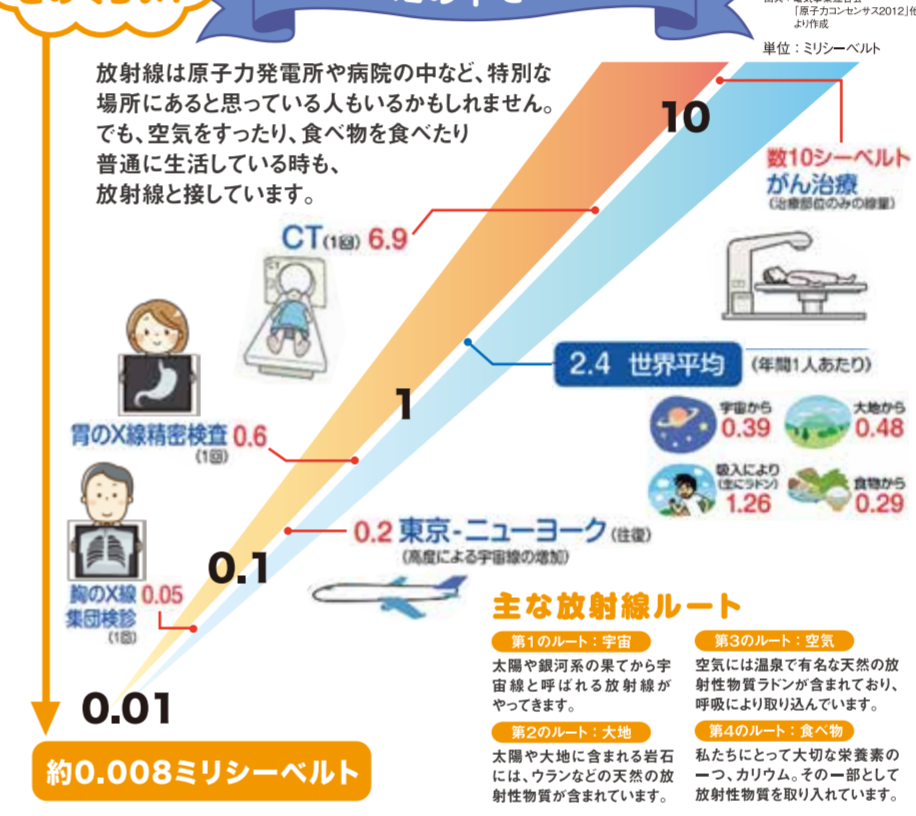
発電所の情報公開

環境モニタリングデータや発電所運転状況等をホームページなどでリアルタイムにお知らせしています。

- 公開場所
- 浜岡原子力館
 - 御前崎市役所、御前崎支所
 - 牧之原市役所、相良庁舎
 - 掛川市役所、大東支所
 - 菊川市役所、小笠支所
 - 静岡県環境放射線監視センター
 - 御前崎ケーブルテレビ など



日常生活の中での放射線



トピックス

気になるQ
市場に出回っている食品の放射線量を気にする必要がある？

検査 OK! 洗濯

STOP! 基準値を超える食品は出荷制限を行っているため、市場に出回っている食品は安心です。

食物中の放射性物質
放射線はいろいろな食べ物に含まれています。

食品中のカリウム40放射性物質の量(日本) 単位:ベクレル/kg

干し昆布 2000	ほうれん草 200	ポテトチップ 400
牛乳 50	魚 100	米 30

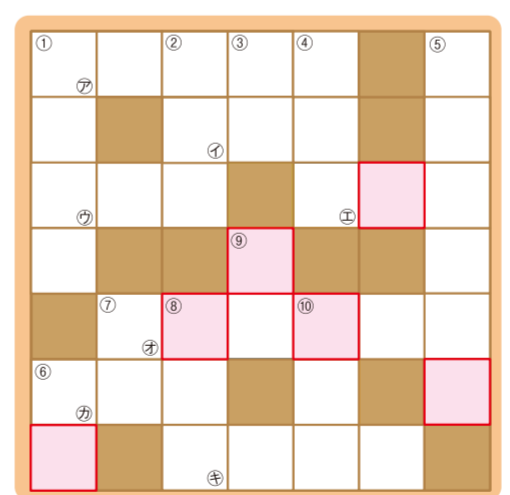
浜岡原子力館イベント クリスマスプラネタリウム スーパーメガスターII

従来のプラネタリウムの約1000倍である、2200万個の星たちがおりなす壮大な世界。まるで宇宙の海を漂っているかのような星空の中で、大平さんに星の生い立ちや特徴などを解説いただきます。

開催日
12月19日(土)・20日(日)

上映開始時間 (約30分間)
10:00、11:00、13:00、14:00、15:00、16:00

浜岡原子力館



いーごちゃんの
クロスワードパズル

問題 6箇所の□に入る文字を並べかえて、ある言葉を作ってください。
ヒント: 12月25日はクリスマス!

- (タテのカギ)
- ①天然の湯に癒されます。熱海は有数の()地。
 - ②天皇・君主の位につくこと。
 - ③家では威張っていても外では意気地がないこと=()弁慶。
 - ④耳鼻咽喉科を略していう?
 - ⑤イギリス伝統の優雅なお茶会=()ティー。
 - ⑥怖い物のたとえ。地震・雷・()・おやじ
 - ⑦侍の別の言い方は?
 - ⑧「見る」を英語で言う?
 - ⑨ジャンケンでチョキに勝つのは?
 - ⑩「赤ちゃん」を英語で言う?
- (ヨコのカギ)
- ⑦年末に家をきれいにすること。
 - ①物事を他に先がけて行って、きっかけをつくること=()を切る。
 - ②「WORLD」を日本語にすると?
 - ①お正月によくやる日本のカードゲーム。
 - ④アントシアニンたっぷり! ジャムでおなじみの青紫色の果実。
 - ⑥室内の湿度を高めること。
 - ⑥今号のレシビ。泡立て生()と 苺でサンタさんを作りましょう。

応募QR
http://goo.gl/a8LLXc

応募ハガキ
〒420-8799 静岡中央郵便局留 「ふれあい」編集部 行

ご応募は、ハガキか左のQRコードで!
クロスワードパズルの答えと「ふれあい」第3号へのご意見・ご感想・ご住所・お名前・年齢・性別をご記入ください。正解者の中から抽選で30名様に「ハーゲンダッツギフト券」を差し上げます。
【応募締切】平成27年12月10日(木)まで

正解者の中から抽選で30名様に
ハーゲンダッツギフト券(1枚)
プレゼント!!

カテエネ
ゆったりリゾート
キャンペーン

12.27日まで

ココの番号で

豪華宿泊券が
当たる!!

ご応募は
パソコン・
スマホから!

キャンペーン 検索

ふれあ TOPICS

家族みんなで作ってみよう
エコロジー工作

松ぼっくりミニツリー

クリスマスやパーティーの飾りにも最適!
松ぼっくりでツリーを手作りしてみよう。

- 材料 ●笠がよく開いた松ぼっくり ●ペットボトルのキャップ
●ボンド ●マスキングテープ
●ビーズ、モール、綿、毛糸玉などの飾り ●竹串またはピンセット

作り方

- 1. 笠が開いていて安定感があり、形のよい松ぼっくりを集める。
2. 松ぼっくりの汚れを払い、松かさの一面にボンドでビーズを付けていく。
3. ペットボトルのキャップにマスキングテープを貼り、ツリーの土台を作る。
4. 2の松ぼっくりの底にボンドをつけ、3のキャップを固定できればできあがり。

アレンジ・アイデア

- ★ビーズなどの飾りをつける前に、アクリル絵の具で着色すると、ツリーの雰囲気が変わります。
★大きな土台に複数の松ぼっくりツリーをくっつければ、豪華なツリーに変身します。
★テーブルセッティングの小物としても利用できます。



~なるほどコラム~
12月13日は煤(すす)払い

「煤払い」は、正月を迎える準備として、家の内外の煤(すす)や塵(ちり)を払って大掃除する行事です。大掃除に、酢や塩が役立つ事をご存知ですか。酢★1は、水で2〜3倍に薄めて使います。窓や蛇口・洗面台は、酢水をスプレーしてポコ布で拭き取るだけ。窓は軽くホコリを取り外側から行いましょう。蛇口や洗面台のガンコな汚れは、ペーパータオルを巻き付け、酢水をスプレーして一晩置きます。丸洗いができないぬいぐるみは、ポリ袋に入れて塩★2をふりかけ、口を閉じてよく振ったらブラシで払うだけ。塩がホコリや糸くずを落としてくれます。

- ★1酢水には「殺菌酢」「米酢」を使い、鉄や大理石、白木にはスプレーしないこと!
★2塩の代わりに「重曹」を使うと、ニオイも取れます。

イベント Pickup!
掛川市
12月6日(日)
12月22日(金)
掛川ひかりのオブジェ展

掛川駅から掛川城までの駅前通りをギャラリーとして、市民・企業・生徒・学生・地元商店街等による「手作りのひかりの造形」で彩り、まちのあたたかさを演出します。

イベント Pickup!
2016年
牧之原市
1月1日(金・祝)
さがらサンビーチ初日の出

砂浜に鳥居を建て、家内安全・海上安全を祈願する神事が行われます。初日の出と初詣が同時に楽しめる。全国でも珍しい初日の出のイベントです。相良海岸の初日とともに、新年を新たな気持ちで迎えます。

イベント Pickup!
2016年
御前崎市
初日なぶらイベント

御前崎に初日を見に来られる方に、温かい海の香りの漂う地産の味噌汁を振る舞い、寒い中訪れた方々へ「おもてなし」をします。

イベント Pickup!
2016年
2月7日(日)
~2月下旬
菊川市
代官屋敷梅まつり

国指定重要文化財の黒田家代官屋敷を無料開放し開催される「梅まつり」。寒紅梅や白加賀など13種類およそ180本が咲き誇ります。初日は「長屋門フェスタ」が同時開催され、軽食・特産品販売・アトラクション等を楽しめます。

いちご



御前崎のいちごを使って
いちごレアチーズケーキ

カップの内側にラップを敷いて材料をIN!
簡単なのに見映え抜群のプチケーキ。

- 材料 (プリンカップ6個分)
いちご 20個(くらい)
クリームチーズ 300g
砂糖 60g
プレーンヨーグルト 140g
レモン汁 小さじ2
生クリーム 100cc
卵 10g
ゼラチン 10g
水 大さじ4
ホイップクリームほか 適宜(飾り用)

- 作り方
1. プリンカップの内側にラップを敷き、側面にスライスしたイチゴを貼付ける。
2. ●の材料を混ぜ合わせる。まず、泡立て器でクリームチーズと砂糖を滑らかにするまで混ぜ、ヨーグルト・レモンの順に加えてしっかり混ぜ合わせる。
3. 別のボウルに★の生クリームと砂糖を入れ、2と同じくらいの堅さになるまで泡立てる。
4. ③の水でゼラチンをややかに、電子レンジで40秒ほど加熱してゼラチンを溶かし、2のクリームチーズに加え混ぜる。
5. ④に③の生クリームを加えて混ぜたら1の容器に流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。
6. ⑤をひっくり返して皿に取り出し、ラップを外したら、ホイップクリームなどで飾り付けて完成。



残った「いちご」で もう1品

いちごのサンタさん

クリスマスのデザートやケーキの飾り!
いちごクリームで作るサンタクロース。

- 材料 (4人分)
いちご お好み
生クリーム 200cc
粉ゼラチン 2g
水 大さじ2
砂糖 15g
黒こま お好み

- 作り方
1. 粉ゼラチンを水でふやかす。生クリームと砂糖を入れ、8分立てしたら、溶かしたゼラチンを加え、一気に角が立つくらいまで泡立て、絞り袋に入れる。
2. 苺のヘタを水平に切り落とし、尖った方が小さくなるように苺を横2つに切る。
3. 2の苺をヘタ側を下にして置き、1のホイップクリームを絞り袋と顔の部分を作ったら、帽子となる尖った方の苺をのせる。
4. 楊枝を使い、ホイップクリームで飾り付け、黒こまで目を作ればできあがり。

★ホイップクリームの甘さはお好みで調整してください。
★お子様と一緒に作り、ケーキの飾りにしても楽しめます。

牧之原



牧之原の冬レタスを使って
レタスの肉巻き

たっぷりの細切りレタスを巻き込むだけ!
レタスをたっぷり食べられるヘルシーな一品。

- 材料 (4人分)
レタス 1玉
豚バラ肉 300g
めんつゆ(ストレート) 40cc
生姜 1片
小麦粉 適宜
塩 適宜

- 作り方
1. 洗った冬レタス1玉を太めの千切りにし、軽く塩をふってよく揉みだす。水にさらして塩気を抜き、ぎゅぎゅと搾って水気を切る。
2. 1のレタスをひとつかみて軽くまどめたら、豚バラ肉の端に置き、精肉状に巻き込んでいく。
3. ●のめんつゆに、すりおろした生姜を混ぜておく。
4. 2に小麦粉をまぶし、フライパンにサラダ油を熱したら、最初は肉の巻き終わりを下にして並べ、転がしながら全体に軽く焦げ目をつける。
5. ④に、③のめんつゆを加え、軽く煮詰めながら全体を和えればできあがり。

★豚バラ肉は、こま切めでなく細長く切ったものを使用します。
★小麦粉をまぶす時、ハケを使うと薄くつきやすい。

残った「レタス」で もう1品

レタスのオープンサンド

重ね方をアレンジするだけ!
いつものサンドイッチがお洒落に変身。

- 材料 (1人2枚分)
冬レタス 4枚
サンドイッチ用食パン 2枚
クリームチーズ 48g
小ぶりのトマト 4個
ベーコン 8枚
すりおろしレモン汁 小さじ2
オリーブオイル 大さじ3
塩 適宜
黒こしょう 適宜

- 作り方
1. 食パン2枚をそれぞれ4等分に切り分ける。レタスは食パンの1/4のサイズ、トマトは1つを横に4等分に切る。クリームチーズは室温に戻しておく。
2. ベーコンを3等分、計24枚に切り分け、油をひかず中火で温めたフライパンでカリッと焼く。
3. オリーブオイルとすりおろしレモン汁を混ぜ、1の食パンに塗ったら、塩少々をふりトーストする。
4. 3のトーストに、クリームチーズ→ベーコン→レタス→トマト→ベーコン→レタス→トマト→ベーコンの順に重ねてピックで留め、黒こしょうをふればできあがり。

★トマトの数は、大きさに合わせて調整してください。
★レモン汁、オリーブオイルの量は好みで調整してください。

冬レタス

ひとくちサイズのメニュー

おもてなし



クリスマスやお正月などいよいよパーティーシーズンの到来です。なにかと忙しいこの時期は、おもてなしメニューを考えるのもひと苦労。そこで今回は、大人数にも対応できる「おもてなしメニュー」をご紹介します。ひと口サイズで取り分けやすく、見た目を華やかにするアイデアが満載! アフタヌーンティーなど、普段のお茶会などにも応用できます。

掛川

石川小芋



掛川の石川小芋を使って
たらまヨ小芋

たらまヨソースで作るソースが絶品!
パーティー用には楊枝を使ってピンチョス風に。

- 材料 (20個分)
石川小芋 20個
片栗粉 適宜
たらこ 2個
マヨネーズ 大さじ2
レモン汁 小さじ2
あさつき 2枚

- 作り方
1. あさつきを小口切りしておく。
2. たらこの端を切り落とし、包丁の背などで中身を取り出し、マヨネーズ、レモン汁とよく混ぜ合わせる、たらまヨソースを作る。
3. 串が通るまで石川小芋を茹でて皮をむき、片栗粉をまぶしたら、180度の油で表面がカリッとなるように揚げる。
4. ③の揚げた小芋にピックをさして盛りつけ、②のたらまヨソース、①のあさつきをかければできあがり。

★爪楊枝に旗を付けるなど、お子様とピックを手付けも楽しめます。
★石川小芋の量は、ゲストの数に合わせて調整してください。

残った「石川小芋」で もう1品

おいしいスコーン

しっとり&フワフワな食感が特徴!
お好みのジャムやソース、蜂蜜を添えて。

- 材料 (10個分)
石川小芋 110g
中力粉 200g
砂糖 10g
塩 1g
マーガリン 30g
ベーキングパウダー 大さじ2
水 90cc
酢 小さじ1

- 作り方
1. 石川小芋を柔らかくなるまで茹で、皮をむき、フワフワとつぶす。
2. ①に、マーガリン、砂糖、塩を加えてよく混ぜる。
3. 中力粉とベーキングパウダーを合わせてふるいにかけ、2のつぶした芋に加え、粉っぽさがなくなりホロボロになるまでなじませる。さらに、水と酢を加えて全体をまとめる。冷蔵庫で1時間ほど休ませる。
4. 3の生地を「めん棒で伸ばす→三つ折りにする」を3回繰り返して、厚さ1.5cmほどに伸ばして10等分する。
5. 4を200度のオーブンで15分ほど焼けば完成。

★生地は、前の晩に作って冷蔵庫で一晩寝かせても大丈夫です。
★生地の上にホイルをかぶせ、両面焼きグリルで焼いてもOK。

菊川

お米



菊川のお米を使って
デコいなり寿司

お好みで色とりどりの具材をトッピング!
市販の稲荷揚げを使ってらくらく調理。

- 材料 (4人分)
酢飯 2合
市販の稲荷揚げ 20枚
錦糸卵 卵2個分
ゆでえび 4尾
刺身用イカ 1/2枚
きゅうり 1/2本
大葉 4枚
プロセスチーズ 2枚
いくら 適宜
桜でんぶ 適宜
白ごま 適宜

- 作り方
1. ゆでえびは半分、イカは細切り、きゅうりは薄切り、大葉は縦半分に、チーズはさいの目に切る。デコレーションがしやすいように、全ての具材を用意して並べておく。
2. 酢飯に白ごまを混ぜ、稲荷の袋の上から1cmくらいまで酢飯を詰め、袋のフチを軽く内側に織り込む。
3. 2の酢飯を覆い隠すように、きゅうり+いくら+えび、大葉+イカ、えび+チーズ+桜でんぶ+錦糸卵+大葉など、お好みの具をのせる。好きな具材を彩り豊かに盛りつけよう。

★デコレーションの具材は自由。好みに合わせてアレンジし、お子様と一緒に盛りつけを楽しみましょう。

残った「お米」で もう1品

トルコ風お米のプリン

材料を煮詰めて冷やせばできあがり!
プチプチのお米の食感が楽しい一品。

- 材料 (5人分)
米 1/4カップ
水 200cc
牛乳 450cc
砂糖 60g
パナエッセンス 数滴
コンスターチ 大さじ2
シナモンパウダー 適宜
砕いたナッツ 適宜

- 作り方
1. 鍋に、洗った米と水を入れ、器火で20分ほど、米が柔らかくなるまで煮る。
2. ボウルで牛乳、砂糖、パナエッセンスを混ぜる。
3. 2を大さじ3取り出して、コンスターチと混ぜ合わせておく。
4. 1の鍋に2の牛乳-③のコンスターチ液の順に加え、混ぜたら中火にかけて蒸らさず、焦げ付かないよう鍋底から混ぜ、全体がフクフクしてきたら、さらに1分ほど蒸らして、全体が止まる。
5. 4をカップに注ぎ、粗熱がとれたら冷蔵庫で十分に冷やす。食べる前にシナモンパウダーとナッツをトッピング。

★牛乳の分量のうち100ccほどを生クリームにかえると、まろやかになります。
★1の代わりに、100gの残りご飯を水洗いして使うこともできます。

2015 2016 イベントカレンダー 11月~2月

Table with event listings for November, December, and February. Columns include date, location, event name, and contact info.