

むすぶ。ひらく。

ふれあい

浜岡原子力発電所コミュニケーション・ペーパー

2020 夏 VOL 22

家族でチャレンジご当地グラン 第2弾

御前崎・牧之原・掛川・菊川

南駿河湾漁業協同組合

御前崎市カツオ

TOPICS おいしく食べて、かしこく備蓄!

ローリング・マトックのすすめ

ふれあいキャラクター いーこちゃん

おもちゃやベビーアイテムなどに交換できるよ!

お問い合わせ窓口 みなさまのご意見・ご感想をお待ちしております。

応募QR

応募ハガキ

静岡中央郵便局留「ふれあい」編集局行
〒420-8799
QRコード
お持ちのスマートフォンからご応募いただけます
<https://chuden-cp.com/furea-e>

お客さまお問い合わせ窓口 みなさまのご意見・ご感想をお待ちしております。

中部電力株式会社 浜岡地域事務所 総括・広報グループ
tel.0537-85-2460

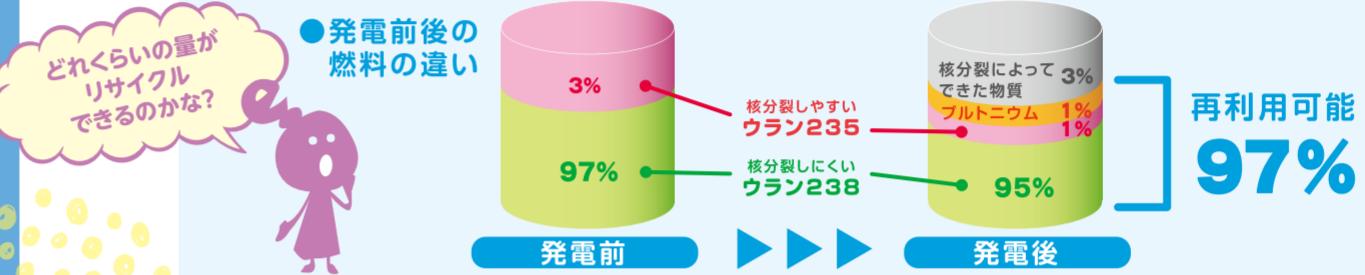
電話受付時間(土曜・日曜祝日を除く)
9:00~17:00

中部電力からのおしらせ

みなさん、発電所で使い終えたウラン燃料の行き先を知っていますか?
実は、燃料のほとんどは再利用して、再び発電のための燃料として使うことができるんです。
今回は、ウラン燃料をリサイクルして利用する一連の流れについて紹介します。

Q 原子力発電所で使い終わった燃料はどうなるの?

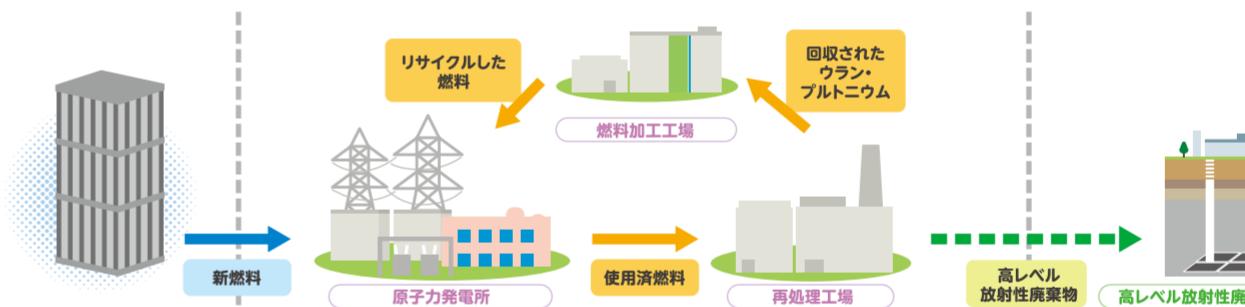
A 原子力発電所で一度使ったウラン燃料(使用済燃料)の中には、核分裂していないウランや、原子炉の中で生まれたプルトニウムが含まれています。これらは再処理することで、もう一度原子力発電の燃料としてリサイクルすることができます。エネルギー資源が少なく、国内で使われる資源の約90%を外国から輸入している日本にとって、使用済燃料は有用なエネルギー資源の一つです。



出典:電気事業連合会「原子力カンセンサス」を基に作成

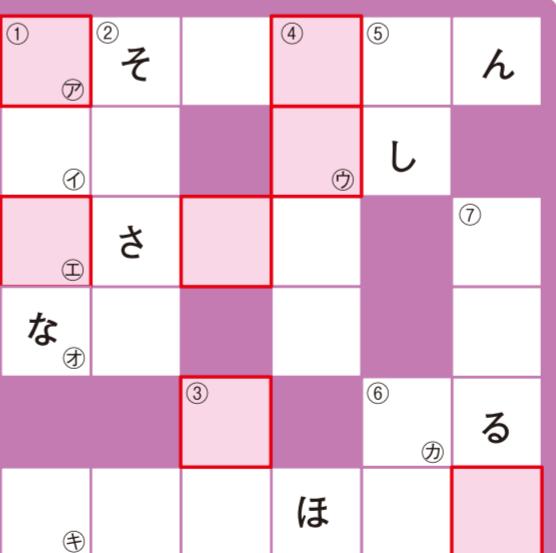
Q 燃料のリサイクルはどういった流れで行なわれるの?

A ウランから作られた新燃料は、原子力発電所において発電のために使用され、使用済燃料となります。その後、使用済燃料は再処理工場に運ばれ、再利用できるウランとプルトニウムが取り出されます。回収されたウランとプルトニウムは燃料加工工場で加工されます。このようにしてできた燃料は、原子力発電所において再び発電に使用することができます。



ごども商品券は
全国の百貨店やスーパーなど
おもちゃやベビーアイテムなどに
交換できるよ!

出典:「日本原子力文化財団 原子力・エネルギー図面集」より作成

いーこちゃんの
クロスワードパズル

問題

7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: 感染予防に励行しましょう

(タテのカギ)

- ①トカゲの仲間で、ガラバゴス諸島のウミ()トリク()が有名。
- ②探し求める事。()願い、家宅()。
- ③熱帯サバナ気候では()と乾季がはっきりしています。
- ④百獣の王といえば?
- ⑤お母さんと子どものこと。
- ⑥アルファベットの最初の字。
- ⑦フォルティッジモは「極めて強く」、「やや強く」はメゾ()。

(ヨコのカギ)

- ⑧エストロゲンに似た働きをするといわれる大豆に多く含まれる成分。
- ⑨1、3、5は奇数・2、4、6は()数。
- ⑩stone を日本語でいう?
- ⑪夏を象徴する花。早朝に花開きます。
- ⑫cry を日本語でいう?
- ⑬服のサイズで、S、Mの上は?
- ⑭風車を巨人と思い込み突進するシンが有名な冒險物語。
- ディスクワントニアの名前でもおなじみ。

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22号へのご意見・ご感想・いただいたご意見の該面への掲載可否・景品はA、Bどちらかご希望か・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合計27名様にプレゼントを差し上げます。

【応募締切】: 2020年7月3日(金)まで (消印有効)

*応募者(正解者)の中から厳正な抽選を行い、当選者を決定いたします。※当選の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。※賞品に対するご質問、抽選や当選に関するご質問は受け付けておりません。※お客様の個人情報は、第三者への譲渡はいたしません。中部電力(株)で適切に管理させていただきます。



原子力に関する情報はホームページでもお知らせしています。
<http://www.chuden.co.jp>

中部電力 原子力発電

検索

家族でチャレンジ!

ご当地グルメ 第2弾



家族で過ごす時間が多くなると
ちょっと懶ましいのが立つります。
そこで、去年の秋に続き
簡単で目新しいものがあれば助かりますよね。
いつもとは一味違う料理に変身。
旅した気分でお楽しみください。

お子さんたちと一緒に作れる
旬を迎えるいつもの食材が、
ご当地グルメ特集をお届けします。

いつもとは一味違う料理に変身。
旅した気分でお楽しみください。



御前崎の カツオ

牧之原の 枝豆

掛川の 梅

菊川の とうもろこし

ご当地グルメ 第2弾

御前崎のカツオを使って カツオの琉球

牧之原の枝豆を使って すんだもち

掛川の梅を使って 完熟梅のちらし寿司

菊川のとうもろこしを使って とうきび餅

**大分
グルメ**

**宮城
グルメ**

**和歌山
グルメ**

**北海道
グルメ**

琉球とは、漁師さんが作る男の料理
味のしみたカツオは両にても絶品!

宮城
グルメ

和歌山
グルメ

北海道
グルメ

カツオを刺身用に切り、バットに並べて全体に塩をふり、キッチンペーパーに包んで冷蔵庫でしばらくおじませる。大葉は千切り、細ねぎは小口切りにしておく。

おぼろ昆布——ふたつまみ

大葉——6枚

【飾り用】

大葉——4枚

レモン輪切り——4枚

作り方

1. カツオを刺身用に切り、バットに並べて全体に塩をふり、キッチンペーパーに包んで冷蔵庫でしばらくおじませる。大葉は千切り、細ねぎは小口切りにしておく。

2. おぼろ昆布を1のカツオを入れて昆布醤油に漬けこむ。冷蔵庫で30分~1時間ほど寝かせて味を染み込ませる。

3. 2にすりごまを振り、全体を和えたら、大葉を敷いた皿に盛り付ける。カツオの上に、おぼろ昆布と1の大葉をのせ、細ねぎを散らしてレモンを添えればできあがり。

★プリなど他のお刺身でも美味しいだけです。

★好みでおろし生姜、キムチを加えるなどアレンジも楽しめます。

作り方

1. 茎で枝豆を鞘から取り出し、さらに薄皮を剥がしたものを1.5カップ分用意しておく。

2. 玄米を洗い、同量の水を加えて、すぐに炊飯器で炊く。

3. 1の薄皮をはがした枝豆と水100ccをキターにかけ、つぶつぶが残る程度になったら鍋に移す。

4. 砂糖を加えて水分が1/3ほどになるまで、かき混ぜながら煮詰める。

5. 5.皿の上にラップを広げ、粗熱をとった3のすんだ餅を薄く伸ばしたら、その上に4の餅を置き、ラップを包むようにして餅をまとわせる。ラップを外せばできあがり。

作り方

1. 鍋に水と昆布を入れて中火にかけ、煮立ってきたら鮭節削りを加えて弱火で1~2分にたら火を消す。麪が沈んだボウルの上にのる重量、キッチンペーパーで濾してだし汁を絞る。昆布は捨てておく。

2. 炊飯釜に、研いだ米、酒、だし汁、砂糖、塩を入めて軽く混ぜ、米の上に洗った完熟梅をのせ、その上に1の昆布を置いて炊飯する。

3. 米を炊いている間に、鮭を焼き、ほぐしていく。きゅうりは、2mmくらいの薄切りにし、塩(分量外)をふって軽く絞る。大葉は千切りにしておく。

4. 2の鮭が炊きあがったら、梅を濾しながら全体を混ぜ、梅の種を取り出す。

5. 飯台に4のご飯を広げ、3の鮭、きゅうり、ごまを加えてよく混ぜ、器に盛る。大葉を飾ればできあがり。

作り方

1. とうもろこしを茹でて茎を削ぎ落とす。じゃがいもを皮付きのまま茹で、皮をむく。

2. 1のじゃがいもが熟したらボウルに入れてつぶし、バター、塩、あらびき黒胡椒、片栗粉を加えてよく混ぜ合わせる。

3. 2の生地に、1のとうもろこしを加え混ぜ、食べやすい大きさに丸く成型する。

4. フライパンにサラダ油を熱し、3を並べて中火で両面を焼く。きつね色にならたら、餅の上に一滴ずつ醤油をたらさせできあがり。

★余った生地は、棒状にしてラップで包み、冷凍保存できます。

★チーズやベーコン、パセリなどを生地に混ぜ込むのもおすすめです。

なるほどコラム 打ち水の作法

余った枝豆で もう1品

余った梅で もう1品

余ったとうもろこしで もう1品

旬のカツオで もう1品

余った枝豆で もう1品

余った梅で もう1品

余ったとうもろこしで もう1品

カツオの焼きびたし

枝豆呉汁

梅ジャム

とうもろこし汁

**福島
グルメ**

**千葉
ほか**

**神奈川
ほか**

**山形
グルメ**

キツネ色に揚げ焼きした
カツオを漬け込む!

夏バテや肌の
老化防止におすすめ!
枝豆のすりおろしで作る
ヘルシーなお味噌汁

青梅をコトコト
煮詰めだけ!
パン・ヨーグルト・紅茶などに添えて

甘みたっぷりのトウモロコシが
ごろごろ入った豪快で美味しいお味噌汁

刺身のリメイクにもおすすめの一皿

作り方

作り方

作り方

カツオは厚さ1.5cmのぞぎ切りにして、表面の水分を軽く拭き取り片栗粉をまぶす。細ねぎは小口切り、生姜はすりおろしておく。

1. 2. 穀と酒を入れて一煮立ちさせてアルコールを飛ばしたら、みりんを加え、再沸腾したら火を止めると粗熱がとれたら、おろし生姜を加える。

1. なすは洗ってヘタをとり、7mmほどの厚さの

片栗粉——適量

作り方

食べやすい大きさに切り、水(分量外)に晒しておく。

レモン汁——お好みで

2. 生の枝豆を鞘から取り出し、薄皮を取り除いたら、すり鉢でつぶつぶが残らないくらいまでよくすり潰す。

2. 3. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

3. 気を切った1のなすを加える。ナスに火が通った

みりん——10cc

作り方

4. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

レモン汁——お好みで

作り方

5. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

6. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

7. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

8. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

9. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

10. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

11. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

12. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

13. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

14. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

15. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

16. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

17. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

18. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

19. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

20. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

21. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

22. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片

作り方

23. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら水

生姜——1片