



いづつや

11月 霜月 (しむつき)

サフラン

サフランは西南アジアが原産で最初に栽培されたのがギリシアとされています。アマノ科の多年草。紀元前からのしべが香料・染料として利用されました。日本へは江戸時代に薬として伝わり国内での栽培は明治19年 神奈川県大磯町の添田辰五郎が病気の母親の為、球根の輸入と栽培を試みたのが始まりで明治30年に認定を受け商品化、輸出されるようになりました。明治36年には辰五郎から球根を譲り受けた吉良文平により大分県竹田市に伝わり名産地となり現在日本国内の8割が竹田市で生産されています。生薬としては番紅花(ほんこうか)と呼ばれ鎮静・鎮痛・通経作用があるようです。

タモリさんの生姜焼き

材料 (2人分)

- 豚肉...250g 玉ねぎ...1/2コ うす切り
- 生姜...1片 ぶろしでぶく
- 片栗粉...豚肉にまんべんなくからまるぐらい
- 塩...少々 コショウ...少々
- しょう油・酒・みりん... 1:1:1

豚肉に片栗粉をまぶし、油をひかてフライパンで焼きあける。ある程度焦げ目がついたら塩・コショウをふる。うす切りにして玉ねぎを加えていためる。しょう油・酒・みりんを1:1:1で合わせて生姜を混ぜたタレを加えて、とろみが出たら完成。片栗粉でタレにとろみがつき豚肉・玉ねぎに味がからみとてもおいしく出来ました。ごはんがすすみます。

そろそろ酒粕が出回る頃ですね

酒粕を見かけると急に粕汁が食べたくなります。材料は家の冷蔵庫に有る物、豚肉、大根、人参、白菜、ゴボウ、小葱、ネギ、あけ、豆腐等野菜は漬入りに、酒粕、味噌、牛乳顆粒などで作ります。牛乳は最後に入れるのがマイルドに。コクも出ます。カルシウムもバッチリ摂れますよ！私は、大きい鍋に漬入作り2日間はおっぱい娘達には、「お母さん何人分作ったん？」と言われますが、結構喜んで完食してくれました。野菜もたくさん摂れて、これから1年もお湯張り長いんですよ！

11月28日(土)～12月6日(日)の9日間
今年もスタンフォーリーが行われます。

井筒屋商店と山城ガスセンター いづつやでは
駄菓子(100円)を販売いたします。
ぜひお立ち寄りくださいネ！お楽しみに～

ガス機器に関する冬仕度

〈給湯器〉

給湯器の下がぬれていませんか？時々注意して見て下さい。

早期発見は大切ですよ！

外の配管等の保温材がとれていませんか？凍結の原因になりますので見て下さいネ！

〈ガスファンヒーター〉

お掃除してモランが点滅して消えたり
等はありませんか？

お持ち込み頂きましたら、2900円でお掃除
させて頂きます。※空気清浄器付きは別途費用
がかかります。

ファンヒーターのコードをガス栓に差し込みに
ガス栓が回らないうまくお電話頂きます。
ご連絡頂きましたらお修理が可能です。

山城ガスセンター いづつや
0120-76-1228・0774-76-5055