

# いづつや

12月 師走 (しわす)

## ポインセチア

ポインセチアはトウダイクサ科トウダイクサ属の植物です。常緑性低木。  
和名はショウジョウホク。原産はメキシコと中央アメリカ。メキシコでは「ノチェ・フェナ(聖夜)」と呼ばれています。日本には明治時代に来て、和名はショウジョウホク(猩々木)大酒飲みの赤い顔が特徴の伝説上の動物である猩々(しょうじょう)に似ていることから名付けられたようです。観葉植物としてクリスマスの時期にあわせて短日照処理をして紅葉させて緑色の葉色とのコントラストを楽しむ様です。ただし0℃以下を下回るような場所に放置すると葉が落ちてしまうのでクリスマスの時期の管理には注意が必要です。  
鉢植えばかり思っていました。が宮崎県日南海岸の塚北峠には野生地があるようです。遠くまでいけばね! 写真で見ました。がきれいでした。



## アキラハツツアツてご存知ですか?

魚貝類をオリーブオイルとトマトで煮込んだ料理にそうです。とっても簡単でおいしいです。

〈材料〉 3人前

- 魚の切身... 3切 (鯛・鮭・鯛(ほか))
- あさり... 1パック 洗って砂出しして洗い下さい
- トマト... 104粒 半分は切る (スライスマト可)
- オリーブオイル... 大さじ3
- にんにく... 1かけ みじん切り (チューブも可)
- 赤唐辛子... 1本 輪切り
- 白ワインもしくは日本酒... 50cc
- 黒シソウ... 適宜 乾燥バジル... 適宜
- 塩... お好みで少々

フライパンにオリーブオイル・にんにく・赤唐辛子を入れ火をかける。にんにくの香りが出たら魚の切身を入れ中火で両面に焼き色がつきまじ焼す。フライパンの三分に魚を移動させフライパンの真中にトマトを入れ炒める。トマトが通ったらあさりを入れ白ワインか日本酒を入れ黒シソウを振りかけて煮込む。あさりの口が開いたら完成。お好みで塩を入れてお茶葉とのお茶を皿に盛り付けバジルをふりかけ出来上がりです。おいしいスープも出さいますのでパンほおにつけて食べて下さいね?

※余談ですが、今夜はアキラハツツアツをど娘達(言いまわりの)刺し身は有るけど食べたいです。見て魚貝をトマトで煮るんやアキラハツツアツがおいしいやんと返って来た。ぜひ作ってみて下さい。30分で出来ますよ!!

山城ガスセンター いづつや



## イベントのお知らせ

12月19日(土)・20日(日)の2日間

南加茂台店におきまして

イベントを開催致します。

ガス機器販売・リフォーム相談会

日曜雑貨ワゴンセール

外では、あたらがい「白玉ぜんざい」

を準備しております。

お待ちしております。

今年一年間のご愛顧に

感謝申し上げます。

又、来年度も宜しくお願い致します。

0120・76・1228・0774・76・5055