

ちよつと耳より.com

今晚のおすすめレシピ
住宅維新講演会について
明治維新150年イベント
萩人紹介

2018
3
FREE

2008/09月号 創刊

モデルハウスイベント

花粉症、アレルギー、アトピーでお悩みの方へ
その悩みを取り除けます

OPEN HOUSE 春の体感見学会

人の健康は家で、つくられる

ココロとカラダの健康住宅

無料家づくり勉強会

実際の健康住宅を体感しながらの相談会
となります。ご自身の体で確認すると同
時にその原理、ノウハウを学び家づくりに
生かすことができるようになる内容と
なります。

ご予約制 | 8組様限定

予約が取りづらい状況です
早目の予約をおススメします

日時 3月17日(土)18日(日)10:00~
場所 山口県萩市椿東401-10 (有)一乗建設
電話 0838-25-9484

発行 (有)一乗建設
山口県萩市大字椿東401-10
TEL 0838-25-9484



ガジェット部

テレビもエアコンも照明も
声で操作できちゃう
Aiスピーカーガジェット!

Google Home

ガジェットとは「目新しい道具」「面白い小物」
「携帯用の電子機器」という意味

Google Homeでできる事

OK, Google 今日、雨は?

萩市は雨は降っていません。
26度で快晴です。

質問と回答、音楽再生、ニュースの読み上げ
ラジオやPodCast再生
アラームやスケジュール管理
音声でTV、エアコンなど家電操作
テレビへYoutubeなどの動画再生
渋滞や天気などの通知
※必ずインターネット環境が必要です

住宅維新

住宅維新本格的に始動

今晚のおすすりレシピ

萩の旬

しろ魚のかき揚げ

材料(2人分)	
しろ魚	40g
玉ねぎ	1/2個
みつ葉	1/4把
てんぷら粉	30g
水揚げ油	適量
塩	少々



1. ボールに、てんぷら粉・水を入れて混ぜ、衣を作る。
2. 1に、しろ魚・細切りにした玉ねぎ・みつ葉をいれ、さっと混ぜてタネを作る。
3. 180℃の揚げ油でカラッと揚げたら、塩をふって完成!

旬魚、しろ魚を使った春らしい一品☆
春の食材は、体の機能を正常に保つ作用があります。タラの芽・梅エビ・アスパラ・しらす...など、いろいろなものでアレンジしてみてくださいね!



amanatu.jp

材料(2人分)	
日本酒	100ml
甘夏	大玉1個

冷蔵庫で冷やした甘夏を絞り、日本酒と混ぜるだけ。
今回は三井さんに頂いた甘夏を使いました

オリジナリティカクテル。
女性でも甘くて飲みやすいです。牛乳を小さじ一杯入れると乳白色になって見た日もキレイ。



元バーテンダー
レシピコーナー

講演会の開催

2月10日。萩明倫学会で住宅維新実行委員会の最初の事業「家があなたを病気にする 上郡清政講演会」を開催致しました。当日は会の目的「住宅と健康との関係性」から健康である為の暮らし方を周知し、実行していくことで萩市全体を「健康な町萩市」へと変えるまちづくりについてから始まり、上郡先生の書籍「病気になる家」6つのルールについての講演を行いました。質問もたくさんありアレレギー関係が多かったため次回はアレレギーについてできたらと考えています。

会長
今福啓洋

萩・明治維新150年 オープニングイベント



明治維新150年の年の暮明けを「明治維新胎動の地」である萩市からPR。地元の魅力発信し、誘客の拡大を目指します。1月20日(土)、萩・明治維新150年オープニングイベントに参加してきました。
大板山たたら太鼓同好会や、歴史パフォーマンス「SHOWIN」若き志士たち」などが行われた市民館大ホールの中は、立ち見のお客さんがいらつしやるほど賑わっていました。地元料理人が各々の感性で、自分達が愛する萩を料理で表現した「はぎ御膳・はぎ弁当」。今後も様々なイベントが行われ、盛り上がりそうです。

萩人紹介

農家 三井 庸由氏

今回ご紹介するのは、萩市大井在住で【健康一番の家】にお住まいの三井庸由さんです。農協(現 JA あぶらんど萩)を定年退職され、現在は柑橘・水稲・玉ねぎづくりを営んでおられます。取材時、作業されていたのは、山口ブランドの「萩・大井の甘夏」のポリ個装。一人で7トンもの甘夏を栽培され、300箱以上のコンテナが山積みになった作業場は柑橘の香りでいっぱい。12月15日～2月15日までに収穫された甘夏は、一つ一つポリ袋で個装し、冷蔵庫で貯蔵することにより、温度湿度管理され、味が一定に保たれます。甘夏の出荷には外観や品質が厳選され、器量が合わなくても地元老舗菓子店で原料柑として使われるほど味にはお墨付き。三井さん曰く、「今年の甘夏は酸味の抜けが早く、甘味が強い」そうです。よりおいしい甘夏の見分け方は、皮がゴツゴツしているもの。5月頃から青果で販売されます。ぜひ味わってみてください!

