

ハートピア11

第330号
令和6年11月21日発行

発行元

株式会社
中島新聞店
〒381-2224
長野市川中島町原 530-2
☎0120-71-0271
TEL.292-0271 FAX.292-0222

今日は 何の日?

一週間

今日は11月21日。
採れたてのぶどうだからこそ楽しめるフレッシュな味わいの「ボジョレーヌーヴォー」の解禁日なんです。
そんな感じで、これから一週間は何の日があるのか調べてみました。いろいろな日があって面白いですね。

- 11/21** **ボジョレーヌーヴォー解禁日** など
ボジョレーヌーヴォーとは、フランス・ボジョレー地区でその年に収穫したぶどうを醸造した新酒ワインです。新酒ワインの早出し競争による品質低下を防ぐために解禁日が設けられており、毎年11月の第3木曜日に解禁されます。
- 11/22** **長野県りんごの日** など
有名なのは「いい夫婦の日」ですが、「いい・ふじ」にかけてJA全農長野が制定し、平成15年に登録・認定されました。
- 11/23** **第118回長野えびす講煙火大会** など
明治32(1899)年から始まり、今年で118回目を迎える長野えびす講煙火大会は全国でも珍しい11月の煙火大会。音楽と花火のコラボレーション「ミュージックスターメイン」、「八号玉100連発特大ワイドスターメイン」等、絢爛豪華な打上げ花火に加え、尺玉の大輪も凜と澄んだ晩秋の夜空を彩り、花火評論家をして「一度はこの花火大会を見ておかないと」といわれています。
- 11/24** **和食の日** など
和食文化国民会議が【いい(11)に(2)ほんし(4)よく】の語呂合わせにちなんで11月24日を記念日に制定しています。
- 11/25** **アナログハイビジョンの日** など
ハイビジョンの走査線の数1,125本なことから、数字を11月25日に見立てて郵政省(現:総務省)とNHKが昭和62年に記念日に制定しています。従来のアナログ放送は走査線が525本だったのに対し、ハイビジョンは1,125本と約2倍の解像度で美しい画面を見ることが可能となりました。
- 11/26** **インスタントカメラが登場した日** など
1948(昭和23)年11月26日、ポラロイド社が世界初となるインスタントカメラを発売しました。インスタントカメラは撮影直後に自動現像が出来る写真フィルムを使ったカメラのことで、カメラのフィルムを現像するのに専門店等に出す必要がなく撮った写真をその場ですぐ見ることが出来る画期的な商品となりました。
- 11/27** **ノーベル賞制定記念日** など
1895(明治28)年11月27日、スウェーデンの化学者アルフレッド・ノーベル博士が自身の発明したダイナマイトで得た財産を人類の平和に寄付するという旨の遺言状を書いたことにちなんで記念日が制定されています。

読む

信毎の書籍紹介



信州出身で江戸期の俳人・小林一茶の全俳句作品約2万1千句を季語別に収録、1929年発行『一茶俳句全集』(大橋裸木編)、1979年発行『一茶全集』第一巻俳句篇(1979、小林計一郎・丸山一彦・宮脇昌三・矢羽勝幸編)以来、初の一茶全集句集です。
一茶俳句に関するコラムも多数掲載し、卓越した皮肉とユーモアがある一茶独自の世界をまとめています。

初の一茶全集句集

一茶俳句集成(上巻・下巻セット)

矢羽勝幸 編著
A5判/並製/各744ページ/カバー装、保護ケース付き
※上下巻セット商品につき分売不可

定価 19,800円(税込)

書籍をご希望の方は下記にご連絡下さい。
商品が届き次第お届けします。

2024年
11月刊行
(予定)

中島新聞店 企画部
ニコニコ宅配 ☎0800-800-8829

信州木島平 岡本商店(有)

野沢菜漬け

着色料未使用

大 4,000円(税込) 送料別途
箱入 内容総量8kg(固形量2.5kg×2袋)

小 2,000円(税込) ※小の発送はできません。
箱入 内容総量4kg(固形量2.5kg)

盛付け例(イメージ)

お届けはご注文から数日かかります。

nikotaku 中島新聞店 企画部
ニコニコ宅配 ☎0800-800-8829 詳しくはお問い合わせください
営業日/月~土(年末年始、祝日除く)
受付/9:00~17:00

解く

クロスワードパズル

前答 ポストシーズン
応募総数 194通
当選者10名(敬称略)
柗津昌子・中村丈子
・丸山俊行・西澤浩
・三村泰司・石鉢あつこ・伊藤久・太田正・荒井潔・西村實

A	ポ	リ	ス		ア	B
	テ		ズ	ク	ナ	シ
	ト	キ		マ	ゴ	
		リ	ード		ア	
	ア	シ		リ	ト	ウ
	オ	マ	ケ		ゲ	ン

[メッセージ] ◆何時も楽しみに挑戦しています。今回は「ポストシーズン」とて耳慣れない言葉で…、慣れないスマホで調べてみました。そうなんだありがとうスマホかな。(I.A) ◆高齢者には解りにくい答えでした。郵便料金も大変な値上がりです。(T.K) ◆今シーズンは10月まで大谷選手の活躍を観ることが出来て幸せです。日本では、中野市出身のDeNAの牧選手もクライマックスシリーズで活躍していて、ずっと野球漬けです。(M.M)

タテのカギ

- サザエはフグタ。カツオは?
- 苦しい時の〇〇頼み。
- 「つまらない物ですが…」の意の贈り物。
- 毎月26日、〇〇の日。
- 木材を切る道具。
- 蛙や熊が冬にする。
- 生で食べる魚の切り身。
- ラブ。
- 公共施設等に金品を贈呈すること。

ヨコのカギ

- ドルフィン。
- おじいちゃん。
- 〇〇〇〇金が目的の誘拐事件。
- 今年2度の大災害。〇〇半島。
- パウダー。
- 月で餅をついている。
- 紐を編んだ漁具。
- 土俵に塩をまく。
- 親の〇〇〇が子に報う。
- 毎月23日、〇〇の日。

1		2		3		4
	A					C
		5	6			
7	8		9			
		10				11
12			13	14		
15						16
	B					E

答え □A □B □C □D □E

ご応募は住所・名前・電話番号を明記の上、ハガキまたはメールで右記へお送りください(11月29日必着)。抽選で10名様に図書カードを進呈します。

◎はがき
〒381-2224 長野市川中島町原530-2
中島新聞店クロスワード係
◎メール
office@nakajimashinbun.com



今が旬!

鍋が食べたい季節になると、店頭に並ぶのが「タラ」です。さっぱりあっさりした、タラを使った鍋は、大人の味ですね。

今回は、和風の照り焼きの煮物、洋風のグラタンと、マダラがいろいろな料理に使えることをお伝えしたいと思います。(クッキングコーディネーター・浜このみ)



材料 2人分

- マダラ…2切れ(4等分に切る)
- 塩、コショウ、小麦粉…適量
- 小カブ…1個
(皮付きのまま6等分に切る)
- インゲン…5本(5cm長さに切る)
- 生シイタケ…2個(6等分に切る)
- ゴマ油…大さじ1

～照り焼きのタレ～
 しょうゆ、酒、みりん、砂糖…各大さじ1

カイワレ大根、ゆずの千切り、七味唐辛子…適量

作り方

- ① マダラに塩、コショウをして、小麦粉をまぶす。(写真A)
- ② フライパンにゴマ油を入れて、①のマダラ、小カブ、インゲン、生シイタケを入れて、マダラや小カブに焦げ色が付くまで焼く(写真B)。
- ③ 照り焼きのタレを加えて全体にからめる(写真C)。
- ④ 器に盛り、カイワレ大根を添え、お好みでゆずの千切りや七味唐辛子をかける。

ポイント 照り焼きのタレとマダラの相性はバッチリです。冷めてもおいしいので、お弁当のおかずにもいいですね。

行事と旬で作る！
食べる！

このみの/
ハートピア
キッチン



おたよりコーナー

前号のハートピアキッチンに寄せられたおたよりを紹介します♪

■ やってみました！ トマトソースはやはり万能でした。キュウリもいけれど最近高いのでセロリで試しました。魚にも良いし、肉にも良いし、作り置きで当分楽しめそうです。(K.Iさん)

■ 秋鮭のホイル蒸しを、キノコ類多めでさっそく作って、お家でできたてアツアツを食べたいと思います！(M.Aさん)

レシビの感想をハガキかホームページからお寄せください。掲載された方には図書カード1,000円分を進呈します。

〒381-2224 長野市川中島町原530-2
中島新聞店 ハートピアキッチン係

ハートピアキッチンWEB

材料 2人分

- マダラ…2切れ(約200グラム)
- カレー粉、小麦粉…適量
- バター…大さじ2
- オリーブ油…大さじ1
- ブロッコリー…1/2株
(小房に分け、塩ゆでしておく)
- サツマイモ…約200グラム
- 牛乳…2カップ
- 小麦粉…大さじ2
- ピザ用チーズ…50グラム

作り方

- ① マダラは一口大に切り、カレー粉をまぶし(写真A)、さらに小麦粉を付ける。
- ② サツマイモは皮付きのまま一口大に切り、水にさらしてから、レンジ加熱(600Wで約4分)。
- ③ フライパンにバターとオリーブ油を入れ、マダラの表面をこんがり焼く。(写真B)
- ④③にブロッコリーと②のサツマイモを入れて全体を混ぜ合わせる。
- ⑤ ボウルに小麦粉を入れて、少しずつ牛乳を加えて混ぜ合わせ、④に加えて、とろみが出るまで混ぜ合わせる(写真C)。
- ⑥⑤を耐熱皿に移し、ピザ用チーズを散らし、オーブントースターでチーズが溶けるまで焼く。

ポイント マダラにカレー粉をまぶすのがポイントです。クリーミーなグラタンのなかで、マダラのおいしさを感じることができます。ホワイトソースもとても簡単に作れるので、ぜひお試しください。



簡単ホワイトソースを使って♪

マダラと
ブロッコリーの
グラタン

マダラと照り焼きの味は相性抜群！

マダラの
照り焼き風煮物

