



TIME TO BE SLOW
TIME TO DREAM

夢に向かってのんびりすごそうよ!

最近の関心事

「二人して“先走り夫婦”だな！俺たちは。」
このセリフに、大笑い。

現代のIT社会のさまざまな事を、20数年前に夫はすでに考えていた。当時あまりにも“先走っている”夫の考えについていける人はあまりいなかったし、かえって煙たがられた。

私は私で、結婚も、子供や孫を授かったのも病気も同級生より5年は“先走って”経験してきた。
早く経験したおかげ？ 同級生達のお手本となってこんな時、あんな時、どうしたか等みんなに教えてあげられるのが、嬉しい！少しでも私の経験が役に立てば幸いです。。。。

だから二人は“先走り人間”。全てオープンソースです。



☆ ミニ情報 ☆

端午の節句といえば鯉のぼり。鯉のぼりといえば五月の澄み切った空を悠々と泳いでいる姿を想像しますよね？ところが、福島県塙町の塙小前の久慈川には、色とりどりの鯉のぼりが川の中を泳いでいるんです！ちょっと驚きですよね。

5月9日ごろまで見れるそうです。GWのお出かけに、いかがでしょうか？

台所通信

だ い ど こ

Vol.7

あなたへの幸せ通信

心地よく暮らしたい
森に行き風の音を感じる
ゆっくり暮らしたい
楽しいこと
美味しいこと
気持ちいいこと

こんなコンセプトから生まれた
ほっこり通信を私の台所から。。。。

YUUSUKE HAYASHI

簡単おかず⑦ ラー油はおかず？

今、大人気の桃屋やSBの「具沢山ラー油」は店頭にも並んでもあっという間に売り切れ……。なかなか手に入らないので、手作りしてみました。

野菜、冷奴、ラーメン、パスタ、餃子……。何でも合う万能調味料です。食べすぎ注意！

（材料）

- にんにく • 玉葱 • ごま油 • 鷹の爪
- 塩 • 鶏がらスープの素 • 白ゴマ • 小麦粉

（作り方）

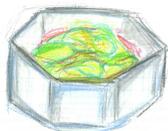
- ①玉葱、にんにく、鷹の爪はみじん切りにする。にんにくは一度水洗いをしてぬめりを取り、少し乾かすと良い。
- ②玉葱に薄く小麦粉をふり、焦げないようにじっくり揚げる。
- ③にんにくを、焦げないように素揚げする。
- ④ごま油、鷹の爪を小鍋に入れて弱火で加熱する。
- ⑤④に塩、鶏がらスープの素、白ゴマを入れる。
- ⑥さらに②③を入れてよく混ぜて、冷めたら完成！

（アレンジ）

★ザーサイのみじん切り、干しえび、豆板醤など入れても美味しいです。色々試して、自分好みの一品にしてくださいね。

【ラーきゅう】

- ①きゅうりをピーラーで細長く切る。
- ②塩もみする。
- ③ラー油で和える。



アグリ活動日記

じゃがいも植えてみました。

一週間前から畑の改善作業して今日はお天気も良いのでいただいたジャガ芋を種芋にして

半分づつ切って芽の出る方を上にして植え付け！

4月から5月にかけての農家は様々な農作業が沢山あって忙しそうです。

周りの田んぼにも水が引かれ田起こしの季節です。

鯉のぼりも元気良く風になびいています。

まるで『さあ、みんな！農作業の始まりだよ！』と言っているかのようです。

数年前からある（ちりめんしそ）の種もようやく撒いてみましたが、……

芽を出してくれるだろうか？

ウキウキしてくるような季節の始まりです。

Yuasys

台所通信(だいどころつうしん)Vol.7 2010年5月号

(発行)株式会社ユアシスあぐり事業部 湯浅美和子

(HPアドレス) <http://www.yuasys.co.jp/>

(E-Mail) yuasys.miwako@gmail.com

(アグリブログ) <http://yuasys-miwako.blogspot.com/>

(アグリ・ユアシスにて検索できます)

(住所) 〒961-8055

福島県西白河郡西郷村道南西 103 番地

メゾンドハウスまるぜん 103 号室

(TEL) 0248-21-5012 (FAX) 0248-21-5013