

今日は何の日?

今日は11月16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。いろんな日があって面白いですね。

11/16 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。

11/17 将棋の日 など

江戸時代、将棋好きであった徳川家康は将棋を幕府の公認とし、その後、公務として將軍御前で指す「御城将棋」が行われるように。享保元年(1716年)からは年に一度、旧暦の11月17日に「御城将棋の日」として行われ、このことを由来として、日本将棋連盟が新暦の11月17日を「将棋の日」と制定しました。

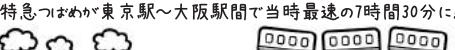
11/18 土木の日 など

1879年11月18日に日本工学会の前身にあたる工学会が設立されたこと、「土木」の字を分解すると、「土」「十一」「木」「十八」と捉えられることを合わせて、11月18日を記念日に制定しました。



11/19 鉄道電化の日 など

特急「おめか」東京駅～大阪駅間で当時最速の7時間30分に!
1956年11月19日に、滋賀県の米原駅から京都駅間が電化されました。同区間の電化作業完了で、東海道本線全線の電化作業が完了となったことにちなんで記念日に制定しました。



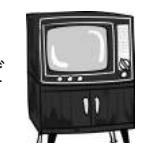
11/20 ピザの日 など

ピザの原型とされる「ピッタ・マルゲリータ」の名前の由来となった、イタリア王妃マルゲリータの誕生日にちなんで記念日に制定しました。



11/21 世界テレビ・デー など

1996年の国際連合総会で宣言された国際デーで、第1回世界テレビフォーラムが開かれたのを記念したものです。



11/22 長野県りんごの日 など

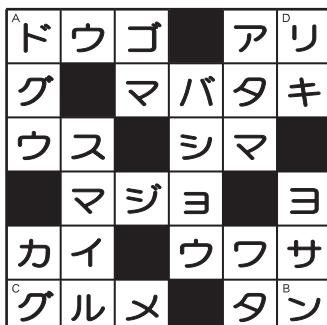
有名なのは「いい夫婦の日」ですが、「いい・ふじ」にかけてJA全農長野が制定し、平成15年に登録・認定されました。



解く

クロスワードパズル

前答 ドングリ
応募総数 241通
当選者10名(敬称略)
西美幸・西村實・斎藤剛・石坂知子・関谷恵子・塩入由葉・宮入よし子・牛沢清子・鳴澤千恵子・鈴木賢三



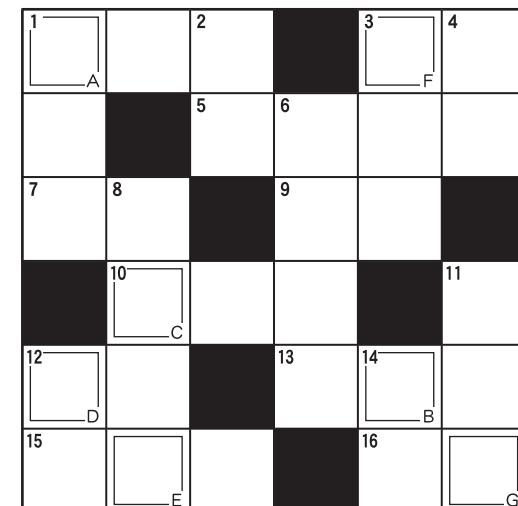
[メッセージ] ◆おもちゃのバケツ一杯のどんぐり。一個ずつ丁寧に拾う孫の後ろ姿に、ほっこりとした気持ちになりました。(K.S) ◆私が月2~3回散歩しているA公園には、ドングリの実が沢山落ちています。手に入れて「ころがし」ながら歩いています。(H.N)
◆「ずくたん」が読めなくなり、非常にさみしいです。いつも夕刊が届く頃に外に出てしまします。なかなかか習慣がぬけません。また、「ずくたん」に会いたいです。

タテのカギ

- 「論語」で言う40歳。
- 虎穴に入らずんば○○を得ず。
- 昼間の霞、夜になると?
- の鯉・血の○○地獄。
- 10月24日～11月22日生まれの誕生日星座。
- 長さを測る道具。
- 野球。セーフ↔○○○。
- ⇒弟。
- 反逆の意。○○を引く。

ヨコのカギ

- 柱時計。左右に行ったり来たり。
- 姉の息子。
- 海外旅行。ライト後の体のだるさ。
- 空に白く浮かぶ。
- 、デュオ、トリオ。
- 東京方面行きの列車。
- 夜が明けると?
- の銘。その人が人生の道標にする言葉。
- 故郷に○○○を飾る。
- 連想ゲーム。光圧、偕楽園、納豆。



答え A B C D E F G

◎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



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27日必着)。抽選で10名様に図書カードを進呈します。

今が旬!

長野の人にはとても馴染みのある「さば缶」。たくさんストックしてあるお宅も多いことでしょう。

その缶詰を日常のお料理にもどんどん使ってみましょう。「タケノコとさば缶のみそ汁」以外にも、きっとお気に入りの料理がみつかるはずです。
(クッキングコーディネーター・浜このみ)



キャベツたっぷり♪

材料 (4人分)

- さばの水煮缶…1缶
- キャベツ…200グラム(千切り)
- 玉ねぎ…1/2個(薄切り)
- ミニトマト…4個(半分に切る)
- 三つ葉…適量(3cm長さに切る)
- マヨネーズ…大さじ3
- レモン汁、しょうゆ…各大さじ1
- 粉チーズ…適量

ワンポイント

さば缶は汁ごと使います。味付けの一部になります。おいしくなります。

さば缶はあまりほぐしすぎず、大きいままで混ぜ、食べながらほぐした方がおいしいです。みそ味のさば缶でもオッケーです。

浜このみさん [クッキングコーディネーター]
フードジャーナリスト

作り方

- ①三つ葉と粉チーズ以外の材料をすべてボウルに入れて(写真A)混ぜ合せる。
- ②仕上げに三つ葉をのせ、粉チーズを振り掛ける。



さば缶サラダ



行事と旬で
食べる!
作る!

このみの
ハートピア
キッチン

中島新聞店 每月中旬
20,750部 発行

・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♪

■サンマの炊き込みご飯早速作って食べました。私は炊き込みご飯が大好きなので、こういうレシピは特に嬉しいです!これからもぜひお願いします!(K.Mさん)

■ハートピアキッチン10月号のサンマとジャガイモのガレット作ってみました。お酒のおつまみにピッタリな感じがしました。とても美味しかったです!(K.Tさん)

レシピ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 (4人分)

- さばの水煮缶…1缶
- 米…2合
- ブナシメジ…100グラム(ほぐしておく)
- すし酢(市販)…適量
- 白ゴマ…大さじ3
- 錦糸卵…適量
- カイワレ大根…1/2パック

作り方

- ①米を炊くときに、さば缶の汁とブナシメジを加え(写真A)、水を目盛りまで加える。
- ②①を飯台に入れ、すし酢と白ゴマを加えてまぜ合わせ、さば缶の中身を食べやすい大きさにしで切ってから盛り(写真B)、仕上げに錦糸卵やカイワレを飾る。

ワンポイント

食べるときにはさばと混ぜ合わせて、召し上がりください。

米を炊くときにさば缶の汁を加えるのがポイントです。みそ味のさば缶でもオッケーです。

缶詰の汁をご飯に!
さば缶の
ちらしずし



WEB ホームページでも
レシピ公開中!

浜さんのおしゃれな料理をカラーで閲覧できます。作り方の写真も満載です。

<http://nakajimashinbun.com/kitchen/>

