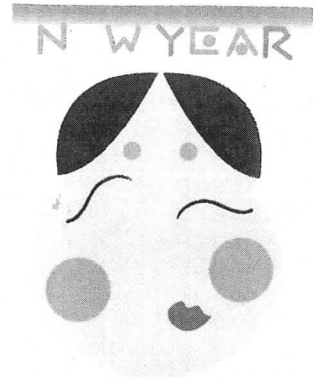
最近、事務所と自分が一体化しているなあ…と思う時があります…。

1月といえば…。

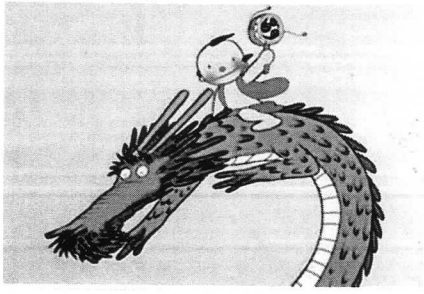
January



vol.6 平成24年1月号
(通算 175号)

平成の世も今年で24年目を迎えました。ということは、平成元年生まれの人が2度目の干支を迎えるということですね・平成元年は辰年だったんですね。そりゃあ・昭和も遠くなりました・私の祖父は明治生まれだったんですが、子どもの頃は・江戸時代くらいの感覚で祖父を見てましたその長い年月を生きてきた祖父を尊敬の念を持って見ていました。何だか昭和が懐しくなる今日この頃です。

辰"といえば…。



"日本昔ばなし"より.

"辰"といって思い付くのは、子ども頃テレビで放映されていた「日本昔ばなし」。たいがいおもしろい話と怖い話がセットになっていて30分で2話紹介されていた・語り部は市原悦子と常田富士男が一人で何役もの調声を使い分ける独特の口多彩で無国籍な音楽が便利で、作品は質の高い映像もの。そして質の高いものだった・

子どもだった・私は毎週土曜日の午後7時が待ち遠しかった・大人になってビデオが発売された時も購入し娘と楽しんだ・読み聞かせで小学校に行くと子どもたちが案外昔話を知らないことに驚く・昔話には・知恵や工夫、道徳など・生きていくために必要なツールがいっぱい詰まっているのだ・たくさんの優れた本の紹介の中に昔話もどんどん取り入れていきたいと感じる今日この頃です・

ところで皆さんの好きな昔話はなんですか・私は「一寸法師」です・打ち出の小槌、今でもほしいです。

お祝いに差し上げるプリザーブドフラワー

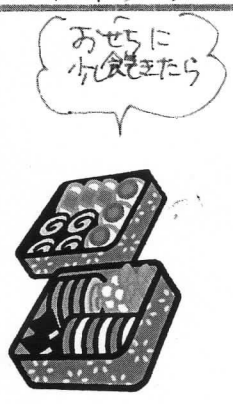
"リフォームのお祝いに"が…。

リフォームをご依頼頂いたお客様にお祝いの気持ちを込めてプリザーブドフラワーでアレンジメントを作り、差し上げています・最近、全く関係のない所から「プリザを作ってほしい」と頼まれることがあり、先日は「結婚記念日にレと友人の知人男性から頼まれ、材料費のみ頂いて作りました。奥様にも喜んで頂けたとあとから聞き、ホッとしました。

おもちの豚肉巻き

●材料 4個分

切りもち 4個
豚肉 4枚
しょうゆ 大さじ1強
みりん 小さじ1強
さとう 小さじ1強

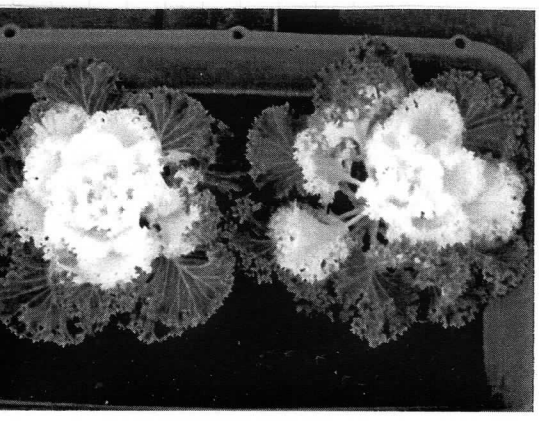
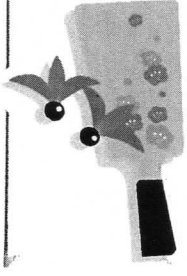


●作り方

1. 切りもちに豚肉を巻き付け、油をひいたフライパンで中火で焼く
2. 焼き色が付いたら、フタをして弱火にし、もちがやわらかくなったらいったん取り出す・
3. 調味料をフライパンで煮つめ、2を戻し入れ、からめたら出来上がり・

冬のガーデニング

2年前にまいた「キンセンカ」の花が咲き、びっくり!・北側の鉢の中で成育が悪かったのかも・でも咲いてくれてありがとう!



1カ月前の新聞でご紹介した葉ボタンです・嬉しいことに中央にちゃんと"巻き"ができてきました・お正月を彩ってくれるでしょう・