



田中真由美さんにインタビュー！

今回は、女性部に加入して2年目、一代建設の田中真由美さんにお話を聞かせていただきました。

宇部市岬出身の真由美さんは、現在、ご主人と愛犬のとんちゃんと一緒に船木大船台にお住まいです。

ご主人が経営されている一代建設を支えていながら、愛優会で介護のお仕事もされています。入居者の方々から、旧山陽道の宿場町として船木が栄えていた頃の昔話をいろいろと聞いて、こちらにお勤めになって11年になる今でも、毎日新鮮だと感じるそうです。

趣味は神社巡りで、船木の岡崎八幡宮にもよく行くそうです。岡崎八幡宮は、全国で4社（他の3社は伊勢神宮、出雲大社、千葉県莫越山神社）しかない酒醸免許がある神社で、元日には甘酒をふるまっています。こんな貴重な神社が近くにあるので、ボランティアか何かでもっと岡崎八幡宮を盛り上げていきたいと考えていらっやいます。



くすのき情報

コキア



10~11月に紅葉し、ひと際目を引くお花はコキア(ホウキギ)と言います。
コキアは、春まきの一年草で、6~11月と観賞期間が長く、同じ形状のまま大きく育ちます。
ホウキギの和名のとおり、刈り取って陰干して、草ボウキをつくるのに利用されます。

どうしてクリスマスカラーは緑と赤？

クリスマスシーズンになるとよく見かけるポインセチアは、もともと寒さに弱い植物ですが、緑と赤が鮮やかで、クリスマスにぴったりと人気が出たのです。

常緑樹であるもみの木、ヒラギの葉は、一年中変わらず緑色をしていることから、緑色が永遠の命の象徴となり、ヒラギの赤い実が赤色の起源とされています。

クリスマス12月25日は、もともと冬至に太陽の神を祝う古代ローマの風習で、冬至が過ぎれば春が近づいてきます。クリスマスは春を待つ行事だったのです。



ひとこと

現在、編集部は3名で活動しています。一緒に取材や編集に関わってくれる方を大募集していますので、興味のある方はぜひ今村まで！
080-5007-8511

耳よい情報

今回は取材させていただいた田中真由美さんの得意料理、ご主人のお母様伝授の茶碗蒸しのレシピをご紹介します。

- 材料：鶏肉、シイタケ、うずら、卵、④《白だし 大さじ1、酒 大さじ1、薄口醤油 大さじ1、水少々、塩コショウ少々》
- 作り方：① 鶏肉（一口大）、シイタケを④で煮る。
② 計量カップに卵2個を入れ、よく溶く。
③ ②に①の煮汁を入れて、合計400mlになるように水を入れる。
④ ③をこし器などでこす。
⑤ ④を容器に4等分に入れ、鶏肉、シイタケ、うずらを乗せる。
⑥ フライパンに10cmほど水を入れ、⑤を並べ、ふたをする。（菜箸などですき間を開け、密閉しないのがコツ）
⑦ 強火にかけ、沸騰したら、弱火にして10分くらい様子を見る。