

笑顔こぼれる みんなのミニ情報誌

ほほえみ Hohoemi



ぼすと Post

4 月号



(株)荒市商店 広陵サービスステーション
広陵町平尾696の1
電話 0745(55)3780

暮らしに役立つ情報誌です。
荒市商店の大切なお客様に
毎月お届けします

こ

んにちは上田です。桜の季節になりました。当店の近くには「保育園」と「小学校」があるので毎年卒業式、入学式などの時にはピカピカの子供たちが保護者の方々と当店の前を登校していく姿を見ます。

いや～なかなかいいもんですね、私もこんな時からもっと勉強しとけば良かったかなと思ってしまいます。で、3月の中旬のことですが、当店の交差点の信号は「歩車分離」の押しボタン信号になりました。これは歩行者が「押しボタン」を押すとクルマの信号は全部「赤」になり歩行者の信号は全部「青」になります。ナナメにも渡れると言うことですね。子供たちの通学の安全を考えてこうなったようです。



さて急に暖くなりました外を見ても空気が黄色っぽく見えます「黄砂」ですね。毎年この時期は中国のモンゴルやゴビ砂漠の乾燥地帯の砂が風に巻き上げられて日本へ飛んでくるというわけです。花粉症でなくても鼻やのどに違和感があるので困る人も多くいらっしゃると思います。でも当店のような仕事ですと、「お車汚れてますね～ 洗車いかがですか？」とちゃっかり商売に結びつけてしまいます。

で東へこの黄砂は飛んでいくわけですが、はるかハワイやカリフォルニア州でも観測されたことがあるそうです。

最後にちょっとお店の宣伝を・・・ 例年お盆とお正月前にオイルセールを実施していますが、今年からゴールデンウィーク前にも実施することになりました。



そこで気になる商品ですが、今回は「全国有名店の詰め合わせ5箱セット」です。今や空前のラーメンブームですね。東京の有名店が閉店なので何百人も並んでましたっていう件がワイドショーなんかでやってました。秘伝のスープって言うのがそそりますね。このオイルセール、準備でき次第すぐ実施しますのでご来店時にはぜひチェックして下さいねー。



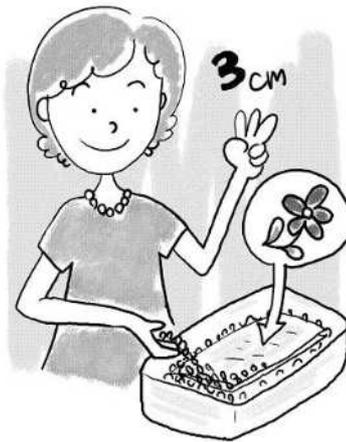
いきいき趣味らいふ

菜の花、桜、チューリップ……。たくさんのお花が春の訪れを教えてくれます。色とりどりの花は見るだけで心なごみますが、この美しさを押し花に残してみませんか？ 新聞紙にはさんで重しをのせ、何回も紙を取り替えるやり方もありますが、もっと簡単にできる方法があります。

【1】キッチンペーパーを半分に折った間に花をはさみます。このとき花びらや葉が重ならないように注意します。

【2】耐熱容器にお米を3センチほどの高さまで入れ、そこに先ほどのキッチンペーパーを置きます。その上にまた3セ

押し花で
春を楽しみましょう！



ンチほどお米を入れます。

【3】容器にふたをしないで1分単位で電子レンジにかけます。仕上がり目安は、お米を持ったときにしんなりとせず、ピンと張った感じになるまで。ピオラなら約2分、パンジーなら約3分が目安です。お花は小さく、重なりのないもののほうがうまくできあがります。

できた押し花はしおりにしたり飾りをつくったり、いろいろ楽しんでみてくださいね。なお、使ったお米は少し多めに水を入れて炊けば、普通に食べられますよ。

季節の星ぼし

頭はいくつ？ 一番大きな「うみへび座」

蛇の怪物です。ヘラクレスは8つの首を剣で切り、切り口を焼きました。そして最後の1つは大きな岩の下に埋めて退治しました。うみへび座はこのヒドラの姿だということです。西のほうに見える頭は先端が2つに分かれています。星座の絵では頭は1つです。

頭からしっぽまで全部見ることができるのは春だけです。ギリシャ神話にヘラクレスのヒドラ退治という話があります。ヒドラには9つの首があり、1つは不死身で残りの8つは切り落とすとも何度も生えてくる恐ろしい

うみへび座 (hydra)



現在、天文学的に用いられる星座の数は88。その中で一番面積の大きい星座が「うみへび座」です。東西に細長く、

食事のあとの後始末

節約玉手箱

油でギトギトになったお皿をどうしていますか？ 洗うには洗剤も水もたくさんいらすよね。

油汚れの洗剤を手早く済ますコツは、なんといっても洗い始める前に汚れを落としておくことです。新聞や古雑誌で拭いたりゴムベラでこすったりして、ある程度きれいにしておきましょう。ビデオの入れ物や下敷きなどのプラスチックを使いやすい大きさに丸く切ったものを利用していいですね。

そのあと、洗い桶の水に洗剤を溶かし、汚れをとったお皿をチャポン！ 少し置いて洗い流せば水も洗剤もずっと少なくできますよ。



首のシワでソソしない！

スタイルも洋服のセンスも良くても若々しいのに、秘かに年齢が表れてしまうところがあります。それは「首のシワ」。お化粧のとき、顔だけを必死に見て首のチェックを忘れていませんか？ 首のシワは、合わない枕を使い続けていつの間にか刻み込まれてしまうこともあります。横になったとき首の下に隙間ができた、反対にあごが上がった状態になっていないか一度確認してみましょう。また、首も顔と同じ

ように日焼け止めは必要です。マッサージなどのお手入れも忘れずに。

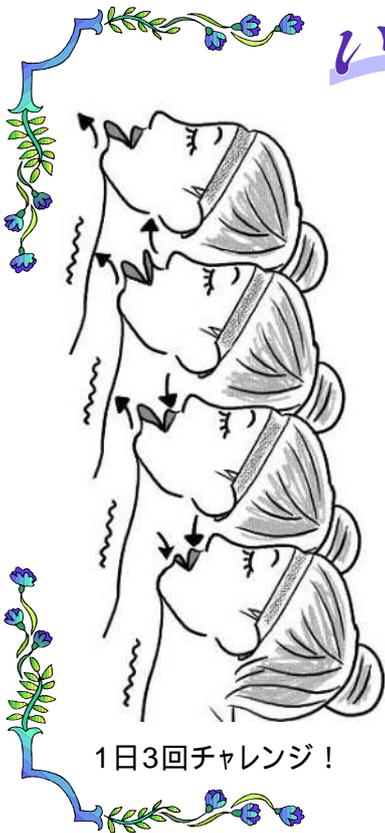
できてしまった首のシワにはエクササイズが一番です。

背筋を伸ばしてゆっくり顔をあげる
そのまま下唇を突き出し首筋をしっかり伸ばす

上唇も突き出す

唇を戻し顔を正面に戻す

これを5秒間かけて1日3回やってみてくださいね。



1日3回チャレンジ！

こんなとき どれにする!?

年中行事から

冠婚葬祭まで

～ 出産にまつわるお祝い事 ～

赤ちゃんを授かると、健やかな成長を祈るお祝い事が続きますね。代表的なものは、

帯祝い 妊娠5カ月目の戌(いぬ)の日に岩田帯(腹帯)を巻き妊娠中の健康と安産を祈ります。犬のお産が軽くてすむのにあやかっています。

出産祝い 生後7日目～1カ月の間に赤ちゃんの誕生を祝います。

お七夜の祝い 出産7日目の夜に命名します。奉書紙(ほうしょがみ)を神棚か部屋のよく見える場所に貼り、お赤飯や尾頭付きの鯛などのお祝い膳をいただきます。病院から退院する日がちょうどこの頃のため、退院祝いを兼ねて行うことが多いようです。

お宮参り 生後1カ月頃、生まれた土地の守り神に誕生を報告しに行きます。神社でお払いを受ける場合、神社に謝礼の基

準がなければ5千円程度を「初穂料」「玉串料」として、赤ちゃんの名前で祝儀袋に包みます。

お食い初め 生後100日目頃、赤ちゃんが一生食べ物に困らないようにご飯を食べさせるまねをします。近親者の年長の女性が「養い親」と

して赤ちゃんの口に祝い膳の食べ物を運びます。

初節句の祝い 女の子は桃の節句、男の子は端午の節句に初節句を祝います。

初誕生祝い 満1歳の誕生日を祝います。ふるしきに包んだ餅を背負わせたり、米やそろばん、筆などを並べて子どもに選ばせ、選んだもので将来の職業を占う地方もあるそうです。



アライチ ニコニコお車相談室



メーター内の警告灯の意味は？

メーターパネルに次に紹介するようなランプが点灯したことはありませんか？これらは警告灯です。その示す箇所に問題があるということです。もしこんなランプが点いたらすぐアライチへ駆け込んでください。3回にわたってご紹介します。

メーターの中の警告等が点くのですがどういう意味があるのですか？



ブレーキ警告灯

停止時にサイドブレーキを引っ張っているときに点灯するのは問題ありませんが。走行時に点いているのは サイドブレーキ戻し忘れ ブレーキ液の残量不足 のどちらかです の場合はすぐ点検しなければ危険です。



エンジン油圧警告灯

エンジンの魔法のランプのようなこれは「エンジンにオイル入ってませんよ」という合図です。しかしこれが点くと言うときはスッカランですのですぐオイルを入れてください。間違っても次にガソリン入れるときでいいやと思わないでください。エンジン壊れます。それとよく勘違いされるパターンはこれが点いたらオイル交換するというのですが、「これ間違いです！」オイル交換は3000キロもしくは半年に1回が目安です。

社長のコーナー

荒市商店の名前の由来

屋

号の由来もお客様によく質問されるひとつですね。ひと言で言えば「荒物屋の市兵衛」です。その昔江戸時代後期に市兵衛という人が一時期「荒市」と言う名で荒物屋を営んでいたようです。その後明治・大正・昭和の戦後まで役所勤めや農業をしていた時期があったようですが、戦後まもなく祖父や父とその兄弟が「荒市の名でもう一度商売を興そう」となったのが現在のアライチ商店の始まりです。 当時

もまさしく荒物を扱っていましたが、セメント・釘などの建設資材から練炭豆炭の燃料、テレビなどの電気製品、文房具などけっこうな営業品目の多さで商売していました。時代は変わり売る物が変わっても昔からのお客様に可愛がっていただけたのが本当にありがたい事と思います。



昭和38年 昔のスタンド開所式の様子

社長のお出かけ報告

3 / 16 ワシントン大学吹奏楽部日本公演
近畿大学11月ホール
3 / 18 大エルミタージュ美術館展
京都市美術館

(株)荒市商店 営業品目

新車中古車販売 ・オークション代行 ・車検
事故修理 鈑金塗装 ・自動車保険 ・各種燃料 ・灯油
配達 ・工業用重油 ・LPガス ・ガス機器

電話 0745-55-3780

FAX 0745-55-4659

<http://araichi.syakenmeijin.com/>



これで今夜のおかずはおまかせ!

第43号

かきたん・おいしいへいしー料理

●おかひじき入りチャンプルー●

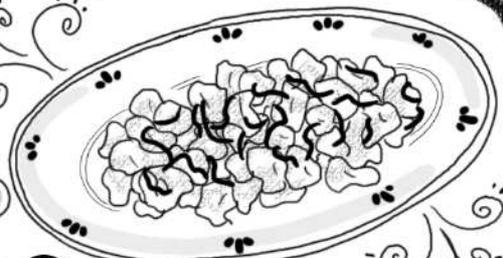
★材料 (2人分)

しょうゆ、サラダ油：各大さじ2

おかひじき：1パック

木綿豆腐：1/2丁

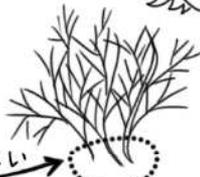
卵：1個



1 豆腐はペーパーにくるみ、
皿を重しにのせて5分ほどおき、
水切りをする。



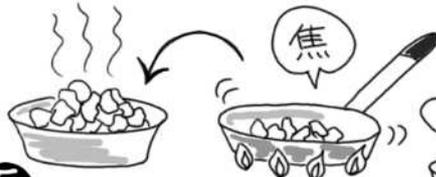
ココはいらない



2 おかひじきは固い根元を手で折り、
食べやすい長さに切る。
ボウルに入れ、しょうゆをまぶす。



3 フライパンにサラダ油の半量を熱し
(1) をちぎりながら入れて炒め、
かるく焦げ目がついてきたら一度取り出す。



4 同じフライパンに残りのサラダ油を
熱し、(2) をさっと炒める。
(3) の豆腐も加えて炒める。

5 卵を溶きほぐして加え、
大きく全体をかき混ぜて卵が半熟状態になったら
火を止め、器に盛る



器に盛って
出来上がり!

参考：キッコマン「ホームクッキング」<http://www.kikkoman.co.jp/homecook/>

「おかひじき」は.....



4月～6月が旬の「おかひじき」は海岸の砂地に自生します。

日本では江戸時代の初期から栽培記録があり、古くから食用

に用いられていたようです。海草のひじきに似ていることから「お

かひじき」。カルシウム、マグネシウム、鉄などのミネラル分がたっぷりで、カロチンやビ
タミンCも豊富な緑黄色野菜です。緑が濃いほど新鮮ですよ。味にクセがなく、しゃきしゃきとした食感。
たっぷりのお湯で茹でてサラダやおひたしに。ゴマやお酢で和えてもグッド!

