池黒のでんきやさん パナックふくちのお気らく通信

ふくだより

2013年
第12号

ごあいさつ

こんにちは。池黒のでんきやさん
「パナックふくち」の3代目、**鈴木大助**です！

暖かい日と寒い日が入りまじる季節の変わり目、
みなさんは体調をくずしたりしていませんか？
僕は毎年この時期になるとのどがイガイガしてきます。
花粉か黄砂かわかりませんが、カゼにならないようにしないと…。

近頃は道路の雪もとけはじめ、待ちに待った春がもうすぐそこ。

これから、卒業・卒園式が終わると入学・入園式と続きます。
ウキウキとソワソワが一度に来る"春"は、大人も子供も
「新しいキモチ」になることができるから、待ち遠しいのかもしれませんね。

わがままオニ

2月3日の節分の日、我が家でもみんなで
豆まきをしました。「オニはそとー！福は
うちー！」と元気にやってたのもつかの間、
いつからか「オニはうちー！」と反対に。

面白がって、「福はそとー！」なんてやってま
したが、福が来ないと困るのでやめてね。

後日、妹の美花がわがままをして
しかられたとき、お兄ちゃんがポツリと
言いました。
「みはな、わがままオニだしたのに、
まだいるねえ。」

蛍助くん、キミの「いたずらオニ」や
「ねぼうオニ」も、まだいるじゃないか！
お父さんは、そのオニが出て行ってくれる
ことを心から願います。

おひな様

「おだいりさーまと、おひなさまー♪」美花がごきげんに歌います。
2月末の夜に、お母さんとお父さんがこっそり飾ったおひな様を
翌日の朝に発見して、うれしかったのでしょう。

3月3日まで、夕食後にひなあられを
食べたりして、ひな祭りを楽しんだ
子供たち。みなさんのお家では
当日の定番メニューはなんですか？
今年の我が家は「ちらしずし」でした。

ちらしずし作りは、2人で手伝ってくれた
ようです。酢めしをうちわであおいだり、
お母さん助かったって。

来年は、おひな様もみんなで飾ろう！
それで、しまうのもみんなでやろうよ。

知っ得情報

今回は、最近僕がハマっている調理家電
『電気圧力なべ』を、ご紹介します！

電気圧力なべ：SR-P37（34,800円）

圧力なべというと、なんだか使うのがこわ～いイメージが
ありますが、パナソニックの電気圧力なべは超安心！
「ゆで豚」や「牛すじ肉の煮込み」が、材料を入れて
ポチッとボタンを押すだけで簡単に作れちゃいます。

<ゆで豚のつくりかた>
①豚ばら肉のかたまり…600グラム
②ショウガ…1片（スライスにする）
③ネギの青いところ…1本分（10センチ位に切る）
①～③の材料を電気圧力鍋に入れ、お肉が隠れるくらいに
水を入れます。
あとは、「高圧」コースで12分！（加圧されるまで約8分程かかります）
終了ブザーが鳴って圧力が下がれば出来上がり。

「ゆで豚」は、圧力のおかげで、やわらかくジューシーな仕上がり。
チャーシューみたいに切って、ワサビ醤油かポン酢をかけて、さあめしあがれ！
普段お料理をしない僕でも簡単に作れるものを、ただ今研究中デス。

編集後記

おととしの3月11日、東日本大震災が発生しました。まだまだ被災地では復興にほど遠い状態と報道されています。普段通りに「豆まき」や「お雛祭り」ができるのは大変ありがたいことですが、今も仮設住宅や避難先にお住まいの被災者の方々を思うと心が痛みます。自分ができることは何か考え、小さなことでも行動したいと思います。今回も、よろしければご意見・ご感想をお聞かせ下さい。

パナックふくち（Tel：47-2079・Fax：47-5840）