

Life 素敵だ和



お中元、進化してるかも？

お世話になった方に「上半期を無事に過せました」と感謝の気持ちを伝える「お中元」。目上の方だけでなく、最近では「ありがとう」の気持ちを込め、友人や習い事の先生に届けることも増えているとか。感謝を伝える“和の習慣”。義務でなく、新しいコミュニケーションスタイルとして定着するかもしれませんね。

手渡しをする際の基本は、紙袋から出して正面を自分に向け（品物に粗相が無いか確認したら）時計回りに90度、更に90度回して相手に正面を向けて差し出します。急いでいる場合やビジネスの場では、紙袋の手提げ付け根部分と下に手を添えて、相手が受け取りやすいように渡します。素敵な所作とマナーですね。



豆知識

元々は中国の「三元」という風習で、旧暦1月15日を上元、7月15日を中元、10月15日を下元として祝い事がされていました。「中元」だけが日本に伝わり「お盆」と結びつき、お供物を親類や商売相手に贈るようになったのが、はじまりだといわれています。

かんたんレシピ

カプレーゼ餃子

焼きたては熱いので  
気をつけてね！



材料

(2人分)

- 餃子の皮(大判) 12枚
- ミントマト 12個
- モッツアレラチーズ 1/2個
- バジル 適宜
- 小麦粉 適宜
- オリーブオイル 適宜
- 水 100cc
- バジルソース 適宜



カプレーゼはモッツアレラチーズとトマト、バジルを使った前菜です。カプレーゼの材料を餃子の皮で包み蒸し焼きにした、イタリアン餃子。女子会や夏休みのホームパーティーにも簡単でおしゃれです。

- ①ミニトマトは洗ってヘタを取り、上部に切り込みを入れておく。モッツアレラチーズは12等分に削ぐようにスライス。バジルはちぎっておく。
- ②餃子の皮を広げ、バジル・モッツアレラ・ミニトマト(切り込み上)をのせる。水(分量外)を皮のまわりに付け、つまみながら包む。小麦粉をふるった皿に並べる。
- ③フライパンにオリーブオイルをひき、②を並べて中火で少し焼き目がついたら水を加え蒸し焼きにする。
- ④皿に盛りつけ、バジルソースをかけて完成。

※モッツアレラ100%はその日の内に使い切りましょう。モッツアレラ60%のスライスチーズなら、少量使いたい時に便利です。

Green&Craft



逆さに飾るのが基本ね！

ヨーロッパではリースと同様に親しまれているスワッグ。グリーンや花を束ねた「壁飾り」は、リースより手軽に作れ、季節の草花やハーブを使えば季節感も出せます。使用する植物や束ねるリボンなどで違った印象に！あなたらしいスワッグを作ってみませんか？

■ 庭にあるグリーン(ハーブなども)を使って



平らなところに上に広げ

重ねて

7月は庭やプランターに植えた緑や花がどんどん増える時期です。間引いたグリーンでスワッグを作ってみましょう。壁に飾ることを考えて、壁面部分は平らに、その上に短くしながら広げて重ねていくと、まとめやすくお洒落です。香りも楽しめるので、壁だけでなく風の通る窓辺に掛けるのも良いですね。



両端にリボンをつけたり！

ククン...あれ??

■ フェイクグリーンやプリザーブドフラワーを使って



グルーガン

ちょっと高価ですが、本物と見間違えるような“アーティフィシャルフラワー”や手軽な100円ショップの花や葉を使っても！ 枯れることがなく、芯が入っているので自由に向きが付けられ、グルーガンなどで素材を接着することもできます。壁だけでなくテーブルの上などにも飾れます。

■ 笹竹を使って

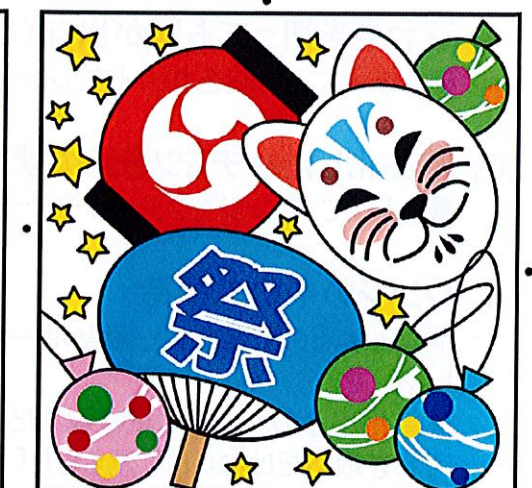
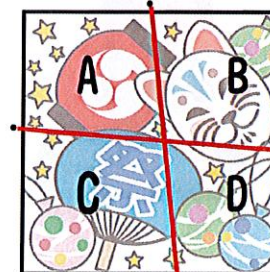
笹竹を使って、7月の壁飾りや玄関飾りを作るのも良いですね。五色の短冊に見立てたプリザーブドフラワー・星・飾りパーツをあしらっても！



いいニャ！

間違い探し

左右のイラストで違う箇所が7つあります。左の表から間違いのないエリアをアルファベットで答えてください。



答え:D (A,提灯の模様・星、B,お面の耳・鼻、C,うちわの字・柄・水風船の模様)

## 7月7日は七夕

## なぜ「たなばた」と読むの？

七夕は五節句のひとつで「七夕(しちせき)の節句」です。読み方が変化したのは、中国から伝わった「星伝説」と日本に古来からあった「棚機(たなばた)」の行事が合わさったためといわれています。秋の豊作を祈願して神に供える布を織った女性は「棚機女(たなばたつめ)」と呼ばれ、織姫が上手だった機織が重なります。

願い事を書いた短冊を笹竹に吊るして飾るのは、織姫にあやかり、7日の夜に針や糸を供えて手芸の上達を願う「乞巧奠(きこうでん・きっこうでん)」がはじまりで、平安時代は梶の葉に和歌や書道の上達を願い文字を書いて供えていたものが、江戸時代に現在のようになりました。



織姫と彦星の話ね。

星伝説って？

今年は別の方と会ってみたいかも？

### 豆知識

七夕の行事食は「素麺(そうめん)」ってご存知でしたか？この日に素麺を食べると1年間元気で過ごせるといわれています。今日は蛋白質と野菜をプラスして献立を考えてみませんか？

色付き！当たり～！って思い出が...



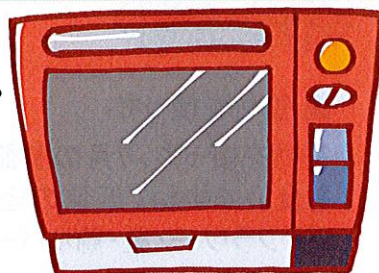
## 電子レンジの有効活用術

### 1, ニンニクの皮をむく

ひとかたまりをレンジで15～25秒程かけると、簡単に皮がむけます。

### 2, 古いパサパサのパンをしっかりと(☆。☆)

濡らしたキッチンペーパーを包み、10～20秒。お好みのしっとり感まで繰り返します。



### 3, 桃やトマトの皮剥き

30秒レンジにかけて2分待ちましょう！剥きやすくなりますよ。



### 4, 玉ねぎを切っても涙が出なくなる！？

刻むまえに、両端をカットしてレンジで30秒！涙とサヨナラできますね！！



### 5, 結晶化したハチミツを元の状態に戻す

蓋をとって、レンジで2分。サラサラになりますよ(∩^∩)



### 6, レンジの中のお掃除

消臭もするのであれば、耐熱ボールに水+ホワイトビネガー(醸造酢)を少量まぜ、レンジで5分！

蒸気が出るので、後は拭き取るだけです。気になる匂いも無くなります。汚れを取るだけならば、濡らした「キッチンペーパー」を丸めて、レンジで5分。ペーパーが冷えてから取り出し、そのペーパーを使って拭き取りましょう！



タカコウ・ハウスお客さま限定！！

## 省エネセミナー&IHクッキングヒーター体験会のご案内

日時：8月9日(水)10:30～12:30

場所：東北電力石巻営業所内カルチャールーム  
(石巻市末広町3-1)

参加費：無料

※先着6名までの受付となります。

エプロンはこちらで準備いたします。

## ★ MENU ★

♪ポテトチップス♪夏野菜のキーマカレー♪焼きプリン



◎IHで楽しく調理しながら使い方やお手入れ方法をお伝えします。

◎電気料金のしくみの説明のほか、電気のご相談をお受けします。

講師：東北電力ホームアドバイザー

お申し込みは8月4日(金)までお願い致します。

お問い合わせ先：タカコウ・ハウス 担当：杉山・阿部

☎0120-973-190