



旬のたより



ホームページ→<http://amakusa.biz>

現在、私たちは共通語(かつては標準語と言っていました)と、方言をその時々に応じて使い分けています。最近、生まれ育った土地の言葉を再確認して、子供たちに教える動きも起っています。

私は仕事柄、各地のドサ周りをしておりますが、その地方の方言を聞くことが少なくなりました。使っている人は高齢者の方が多く、若い人たちは全国どこへ行ってもほとんど同じだなぁと少しさびしく思うことがたびたびあります。

その地に行くと、その言葉を多少意味が分からなくても聞き、その土地の料理を食べ、酒を飲み、しみじみとしたその土地の暖かさを感じ、その中で仕事の疲れをいやすのを、何よりも楽しみにしています。

ぜひ若い人たちにも、自分の故郷の言葉を忘れないでほしいと思います。しかしそれ以上に、美しい日本語、正しい敬語を話すことが出来る、そしてその意味もきちんと理解できるように社会人

日本語 その②

歩朝(あゆみはじめ)



なることが、大事だと思いが。又、文字もきちんと書き、正しく読めるようにすること。これは私自身にも厳しく戒めてるものなんです。・・・なんて偉そうに言っているんですが、実をいうとずいぶん恥をかきました。

日本語文字は千数百年かけて、先人たちが作り上げてきたのだそうです。漢字圏は、中国、台湾、韓国、日本とありますが、最高のものに作り上げたのは、ご承知のごとく日本なんです。

漢字にも音読み、訓読みとあり、どのような意味か、分けるようになっていきますし、ひらがな、カタカナ、外来語のローマ字とこれまた多彩な文字のオンパレード！物事を表すのに日本語ほどデリケートで多彩な表現ができる言葉は、他に例を見ないと言われています。「雨」ということを表す言葉一つをとっても、いかに表現が多いか、又その言葉を聞いただけで、どのような雨がすぐにわかりますね！

文字も書いたり読んだりしなくなる、とすぐに忘れてしまします。今は文明の利器を使う人が多く、タッチするだけで文字がすべて出てくるし、何の心配もいりませんが、私の癖で文字など書かな

いと覚えられないので、「あつしやく古い男でござんす」ですかね？ハイ！

とある総理大臣がマンガが大好きでした。私もマンガが好きですが、これオンリーだけではね！外国に行く時も持参するとか！

マンガも「日本は最高の国」と言われ、大いに外貨を稼いでいます。最近では身のしつかりしたものも多く、大変すばらしいことだと思えます。しかし、やさしく分かるけど、自分できちんと考えるということになるとやはり普通の本だと思っただけです。

総理が演説するときに、読み違えたり、答弁の時には漢字にルビをふったものを用意しなければならぬなんて！一國の総理大臣としてはいかにがなものではないか？字を読めるということは公人として当たり前ですよ。

実をいうと、子供の頃もう少し本を読めばよかったと、今頃になって後悔しているわたしです。

日本には「ことわざ」という言葉芸術があります。今の私にピッタリのことわざです。

「後悔先に立たず」何とかして、後悔を先に立たせることは、できないものか・・・。

安全・安心をあなたに お歳暮 特集

【産地直送】

★天草緋扇貝(天草産緋扇貝 20個入り)

送料込み(クール便) 4,700円

新鮮なまま、天草より直送。お刺身や酒蒸し、バター焼き、浜焼きなどお好みの方法でお召し上がりください。

*出荷は11月20日以降となります。

*消費期限 出荷日より2日



【産地直送】

★赤牛ハンバーグ(120g×8個入り)

送料込(冷凍便) 3,800円

熊本県産あか牛肉を使用した手作りハンバーグのギフトセットです。ハンバーグは焼き上げているので、レンジまたは湯せんで簡単調理できます



★上記以外の商品も掲載したチラシを各店舗に準備しております。どうぞご覧下さい♪

11月10日(土)

第1回マクロビ料理教室報告

マクロビ担当 野崎由美子

お客様のご希望により、ゆるっとショップ横厨房において、料理教室を行いました。今回は、簡単に出来るマクロビを実習しました。

前日の残り物をスープにする作り方や、にんにくとしょうがで作る万能たれを使ったメニューなど5品を作りました。わきあいあいと楽しく作ることが出来、早く出来上がったのでゆっくりお話しをしながら会食しました。皆さんもいかがですか！



まだまだ続く麴ブーム

麴の老舗！北九州市福田新作商店からメッセージをいただきました。

心も体も健やかになれますように、あたりまえですが国産原料100%、添加物を一切使用せず、一つひとつに愛情を込めて、すべて手作りしています。そのため機械のように大量生産はできませんが、昔ながらの製法を守りながら頑張っています。どうぞこのご縁を大切に。



米麴 1kg 530円

塩麴を使用した料理の一例

◎ご飯を炊く前、2合に対して小さじ1杯

◎きゅうり 1本に対して小さじ1杯袋に入れて

混ぜ 1晩 寝かせる

◎かぼちゃの煮物 4分の1に水250cc

塩麴大さじ1 醤油砂糖入れない

(とても甘くできます)

薬でないけど常備役！！

ムシ歯を防ぐ・歯垢を除去する・口臭を防ぐ

プレミアムN(ナチュラル)

ご家庭に一本常備して健康な生活を過ごしましょう

100ml・・・2,100円(税込)

株式会社 やくそうの島 天草社

ゆるっと天草食農ネットワーク

TEL・FAX:0969-24-3697

〒863-0034 天草市浄南町59-3

info@amakusa.biz

<http://amakusa.biz>

天草の食材で作った 毎日70食限定

調味料もすべて無添加・自然食品を使っています

↓↓↓ご注文・お問い合わせ先↓↓↓

三喜のお弁当メニュー



安心・安全食材で手作りの味をお届けします。

★肉・魚類も全て国内産を使用し、出来る限り天草産を使用しております。

三喜(厨房)
TEL/FAX 22-1545
ゆるっとショップ(浄南町店)
TEL/FAX 24-3697
もやいショップ(銀天街店)
TEL/FAX 27-5310



弁当全品 500円

定番

- 幕の内弁当 550kcal
- 豚カツ弁当 750kcal
- 魚フライ弁当 720kcal
- コロッケ弁当 610kcal
- 唐揚弁当
- 鶏の照り焼き弁当 770kcal / 560kcal

定番弁当は毎日(月~土)出来ます

チヨイス物心菜

【1パック150円】単品(前日予約)

- 玉子焼き 100g 128kcal
- ごぼうきんぴら 100g 45kcal
- 煮しめセット 100g 100kcal
- さばの味噌煮 約100g 206kcal
- 酢の物 100g 43kcal
- 肉野菜炒め 100g 120kcal
- ひじき煮 100g 67kcal
- 肉じゃが 100g 180kcal

~お知らせ~

・マクロビ弁当は前日の午前中までにご予約お願いします。
・当日でもお受け出来る場合もございますが、メニュー変更やお時間がかかりますのでご了承下さい。

◆FAX注文は下記もお書きください

お名前:
お電話:

日替り

- 11/19(月) 665kcal 千キン南蛮
- 11/20(火) 750kcal 天ぷら弁当 (魚、かぼちゃ)
- 11/21(水) 645kcal ミニオムレツ
- 11/22(木) 670kcal 中華弁当 (鶏チリソース)
- 11/23(金) 本日は 勤労感謝の日(祝日)のためお休みです
- 11/24(土) 730kcal ミックスフライ (ミニ豚カツ かぼちゃ ウインナー)

マクロビ

- 黒米ごはん
・たかきびのマーボー豆腐
・切り干し大根と高野の煮物
・糸こんにゃくの中華炒め
・漬物
・さつまいもと麦焦がしの団子
~~~~~  
572kcal  
貧血改善 風邪予防
- 玄米ごはん  
・車麩の大葉巻揚げ  
・★ひじきと雑穀のサラダ  
・こんにゃくきんぴら  
・漬物  
・玄米コーヒー寒天  
~~~~~  
591kcal
デトックス効果 排毒効果
- 雑穀ごはん
・高野豆腐と野菜の煮物
・★カリフラワーのサラダ
・ほうれん草のソテー
・漬物
・りんご
~~~~~  
559kcal  
美肌 血管の強化
- 玄米ごはん  
・★大豆たんぱく塩麹揚げ 1/2パック  
・大葉ジエノバパスタ  
・トマトと厚揚げのみそ炒め  
・漬物  
・さつまいもとかぼちゃの豆乳クリームかけ  
~~~~~  
593kcal
デトックス効果

~マクロビ弁当とは~

肉、卵、乳製品を使わず、できるだけ地元の無農薬野菜を使って作る穀物菜食の食事です。
週に1~2回でも食べてみませんか?心と体にほっとする弁当です。

マークは新作メニューです。

※食材等の都合により、メニューの変更がある場合がございます。どうぞご了承ください。