

1	2	3	4	
		5	6	
7	8	A	D	
	10	11		
12		13	14	
15	B		C	16

http://www.crossword-free.com/html/cw_000764.html

クロスワード
タテのキー

2 物事を理解する能力。「○○○○が早い」
3 木をくりぬいて鼻緒(はなお)をつけた、日本特有のはき物。
4 水分をわずかに含んでいる感じ。しっけ。
6 順に長く並んだもの。並び。
8 物にうつって残る香り。
11 人口が非常に少ないこと。
12 睡眠中に本当の出来事のように頭に浮かぶもの。将来の希望。

ヨコのキー

1 物に隠れて見えない所。
5 目じりが下がっていること。また、その目。下がり目。
7 幸福でないこと。○○○中の幸い。
9 魚を捕まえる手段。磯○○。川○○。
10 その月の三番目の日。一日の三倍。
14 ニンジンが好物の草食動物。人間を乗せて走る。
16 住宅や商店が多く人口が密集している所。市と村の中間に位置する。

12月号の答えは「ボウネンカイ」でした。
12月号当選者 かずちゃん様 おめでとうございます!

13 考えつるかぎりの最もすばらしい状態。○○○と現実。
15 すべれていて、名高い絵。
16 住宅や商店が多く人口が密集している所。市と村の中間に位置する。

2月号 解答欄 ヒント：ひとあし早い春の訪れ

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

氏名 _____ (ペンネーム)
住所 _____
Tel _____
応援メッセージをお願いします!

【解答はFAX又はご持参、ご郵送ください fax: 03-5637-1180】

正解と当選者は4月号で発表します!

「東向島珈琲店」「ブランシュ」「スマイルキッチン」「千輪」「オーガニックコットンショップ ノブ」「POKAPOKA」「向島ぜんや」「こりこりアロマ整骨院」「二階の食堂」「しげの珈琲工房」「スマドリバーキッチン」「たとばに」でご利用可能。

1000円
ご協力ショップ 商品券

成長すると葉や茎にキラキラとしたミネラルを含む粒つぶが付くサラダリーフです。コンテナの中には栽培に必要なものがセットされているので、すぐに栽培を始められます。

アイスプラント 栽培セット

正解者から抽選で1名様に商品をセットでプレゼント

編集後記

こんにちは。奥山です。先日、東京でも初雪を観測しました。今年は暖冬といわれて雪の気配がまったく無かったところでいきなり降りましたね。とはいってもいられないと気づかないくらいの降り方でしたが・・・このままこの冬は雪が積もることなく終わってしまうのかもしれませんが。それですごく寂しい気がします。

毎月発行 発送をご希望の方はご連絡ください。

ニュースレター設置ご協力店：鐘ヶ淵薬局 狛江和泉薬局 コリコリアロマ整骨院 しげの珈琲工房 スマイルキッチン 墨田観光協会 スマドリバーキッチン たちから薬局向ヶ丘遊園店 たとばに 千輪 二階の食堂 ノブ・コーポレーション 東向島珈琲店 ブランシュ pokapoka 増田小児科医院 向島ぜんや 八広地域プラザ「吾嬬の里」

発行部数 1.5万部突破! 2016年2月号

空まめの木

家づくりをきっかけに「体と心がよろこぶ暮らし」を考える。

ぶら〜り 下町 放浪記 厳選した生豆を自家焙煎 ~しげの珈琲工房~

こんにちは。奥山です。美味しい珈琲をいただきに『しげの珈琲工房』さんへおじゃましてきました。浅草通りから錦糸町方面へちょっと入ったところにある隠れ家的な直火焙煎珈琲の「しげの珈琲工房」さん。少し分かりにくい場所ですがお店に入る前から珈琲のいい香りを感じます。店内の温かみのある木のカウンターでは、オーナーの峯岸さんが珈琲を淹れる姿を目前にできます。後ろの壁の棚には20種類以上の珈琲と約30種のハーブティーがズラリと並び、豆の入った瓶には焙煎度ごとにマークが付いているので選びやすくなっています。もちろん、直接峯岸さんに好みを伝えてもOK! いちばん適した珈琲を選んでくれます。



店内の奥には焙煎機が置いてあり、店内で丁寧に直火焙煎をしています。焙煎の前には手作業のハンドピック。「ハンドピック」とは珈琲豆の中に存在するカビや虫食い、未成熟のものなど状態の悪いものを一粒一粒排除し、徹底した選別をすること。大変な作業ですが、これをするとならないとでは味がぜんぜん違うそうです。手間を惜しまず丁寧な作業と珈琲を一杯ずつハンドドリップする峯岸さんが印象的で珈琲への愛情を感じました。

「しげの珈琲工房」さんでは定期的に珈琲淹れ方教室も開催しています。お話が上手で面白いので楽しい時間になると思いますよ! もちろん珈琲を飲みに行くだけでも! 私もたくさんお話しを伺いましたがここでは書ききれないので、お店で直接聞いてみてくださいね!!

無料券 使えるお店

住所：東京都墨田区業平2-11-4
電話：03-6658-8420
定休日：水曜日
時間：10:00 ~ 19:00
http://r.goope.jp/shigenocoffee/

余った野菜で“干し野菜”をつくらう

大根やニンジン等 1本使うには多いなと思うときりませんか? そんな時は少しあまった野菜を干し野菜にしてみませんか? 空気の乾燥した冬は“干し野菜”のつくりがオススメです。

【つくり方】
・カラッと晴れたお天気のよい日に行きましょう。
・同じ厚さに切った野菜をザルに並べて風通しの良い場所で干します。
・午前10時~3時ごろが適しています。
・すぐに食べるなら半ドライの半日干しでOK。
・保存食として1~2週間おきたい場合は2日~3日干して水分を十分取ってください。

※毎日干すときは夕方には取り込んで下さいね。 ●干すことによって余分な水分が抜け野菜の味が凝縮され甘みもまろ美味しく味わえます。また完全に乾燥させると日持ちもするので保存食にも!

大根、ニンジン、かぼちめ、レンコン、しょうがいろいろ野菜で試してみてください。