

平成22年3月号

vol.26

にしじま通信

編集者 西島由紀恵

みなさん、お元気ですか。

いよいよオリンピックも開幕しましたね。スポーツ観戦が大好きな私には、たまりません。競技する直前の選手たちの映像を見るたび、「この人たちの心臓って、どうなってるんだろ?!」って、いっつも思うんです。



私は、すごく(あがり症)なもんで、あんな大舞台にたってる人をめちゃくちゃ尊敬します。以前、息子が陸上の大会で、リレーに出場したことがありました。そのときでさえ、スタートのカウントダウンを聞き、口から心臓が飛び出しそうなくらい、バクバクになっちゃったんですよ…トホホ…



2月27日(土)・28日(日)は、“ちっちゃな展示会”パート2を開催します。昨年、金津創作の森でイベントがあったとき、《木の精》の中川さんの作品に出会い、私も社長も、とっても感動しました。「ぜひ、うちでも展示してもらえないか」とお願いしまして、今回の運びとなりました。必見の価値アリ!!

詳しくは、同封のピンクのチラシをご覧くださいね!

〒919-0621 あわら市市姫 5-6-33

西島木材株式会社

リフォームハンズにしじま

西島和之一級建築士事務所

フリーダイヤル 0120-430-156



ちょっと

……木になるおはなし……

あかみ しらた 「赤味と白太」

杉の木の切り株を見たことがありますか？
きれいに年輪が並んでいますが、真ん中は赤い色をしていて、外側は白です。
さらにその外側が樹皮です。



赤いところを「心材」や「赤味」、白いところを「辺材」や「白太」といいます。
赤味は木が育ってから長い時間がたっており、硬く、狂いが少なく、耐久性があります。
丸太の芯近くの部分からしか取れないので、赤味が多いほうが高級とされます。

白太は木としてできあがってから、間がないために、赤味に比べて軟らかく、水分も多く、腐りやすく、虫にくわれやすいのです。

赤味と白太が混じる材を「源平」と呼びます。

源氏と平家の戦いの際に、源氏が白旗で平家が赤旗であったことに由来しているようですよ。

元気おばさんの
おすすめレシピ

納豆の袋包み焼き

大豆は毎日
食べましょ！



【材料】 4人分

納豆（小粒）・・・100g
うす揚げ・・・2枚
ネギ（小口切り）・・・適量
大葉・・・4枚
ゴマ油・・・大きじ1
しょうゆ・・・小さじ1
七味唐辛子・・・少々

【作り方】

1. 納豆は付属のタレとカラシ、ネギを入れて混ぜる。
2. うす揚げは上から菜ばしを転がし、袋が開きやすいようにする。
3. 袋状に開いた、うす揚げの中に納豆を詰め、つまようじで留める。
4. フライパンにゴマ油を熱して、両面こんがり焼き、最後にしょうゆを加えて、全体にからめる。
5. 器に大葉をしき、盛る。お好みで七味唐辛子をふる。