

蛇口交換は、ぜひ当社へ!
~~~浴室の水栓~~~

# Waffle

ワッフル

248号  
2023. 2  
since 2002



KM82  
2ハンドル混合栓  
¥43,670(税込)

今野康行の

## これは、い〜すな〜!

〜何が〜いって?ガス衣類乾燥機が〜いんです!

パワフル温風で、洗濯物のお悩みもカラッと解決!

Rinnai  
ガス衣類乾燥機  
RDT-54S-SV  
(ガスコード付)

## はい 乾太くん

高さ884×幅650×奥行561mm  
乾燥容量5.5kg  
工事目安2〜3時間※状況により異なる  
メーカー希望小売価格¥128,000(税別)



特別価格

98,000円(税別)

セット価格(標準工事代込み)  
5kg ¥147,000(税込)  
8kg ¥180,000(税込)



専用台(高)  
DS-80HSF  
希望小売価格  
¥25,900(税別送料別)



排湿管セット  
DPS-80A  
希望小売価格  
¥12,500(税別送料別)



もちろん、私も使っています!  
これを使うと、もう部屋干し、外干しにはもどれません。楽です、あのイヤなおもも着きません。これは、いいですよ!

### ガスコンロ 展示品に限り 特価 です!!

テーブルコンロ



水無し片面焼きグリル  
希望小売価格¥51,810(税込)  
ス/リ! ¥25,300(税込)



水無し両面焼きグリル  
希望小売価格¥87,580(税込)  
ス/リ! ¥49,500(税込)

ビルトインコンロ



PD-809WS-75GJ  
希望小売価格¥217,140(税込)  
ス/リ! ¥98,900(税込)  
ラ・クックグラン付です!

## いっすな〜、ごっつお(ごちそう)

### ちゆるちゆるモチモチ キムチ鍋

【材料】  
☆豚こま切れ 300g ☆ニラ 1束 ☆車麩 4個 ☆マロニーショートタイプ 1袋(100g)

◇水 1500cc ◇酒 50cc ◇かつおだし(顆粒) 5g  
◇味噌 50g ◇キムチの素 お好みの量を入れてください  
◇鶏がらスープ(顆粒) 小さじ1 ◇みりん 50cc

下準備  
◎車麩は、水でもどして、水分をきっておく。

【作り方】

- 鍋に水1500cc、酒50ccを入れて沸騰させます。沸いてきたら、一度弱火にして、かつおだし、味噌、鶏がらスープ、キムチの素を入れて味を決めます!!
- 味が決まったら、中火にして、豚肉を入れて煮ます。
- 豚肉に火が通ったら、マロニー、ニラ、車麩を入れて少し(5〜6分)煮込みます。車麩に味がしみて、マロニーも煮えたら、キムチ鍋の完成です!

### ラ・クックグランで 抹茶のスノーボール

【材料】15個分

薄力粉 50g  
無塩バター 65g  
粉砂糖 20g  
抹茶 3g

(A)  
溶けない粉糖 20g  
抹茶 3g

◎火加減 上火/強  
下火/強  
加熱時間 約7分

【作り方】

- 無塩バターは常温に戻し、クリーム状になるまで混ぜ、粉砂糖を加えて混ぜます。
- 薄力粉と抹茶を一緒に振り入れて、さっくりと混ぜ合わせます。
- 10gずつ丸め、冷蔵庫で30分ほど休ませます。
- ラ・クックグランにクッキングシートを敷き、◎を隙間をあけて並べ、約7分加熱します。
- 加熱後、粗熱を取り、合わせたAをまぶします。

### 黄門切礼治のWaffle's bookmaker(ワッフル版ブックメーカー)

(黄門)え〜、皆様ようこそ当クラブへ。私は当クラブのマスター兼オッズメーカーでございます。黄門切礼治です、今月もよろしく。それでは早速、先月のペディングの結果と配当を発表します。先月は、全国都道府県男子駅伝にて、秋田県チームは何位に入るか、を賭けの対象としました。そして、その結果は、.....、27位、つまり、26〜30位、が正解でした(残念ながら〜、正解者はなし)って今月は、秋田の冬のまつり三連発バージョンでいきましょう。え、~~~~。まずは、11〜20位にベットしていた今野康行007は残念、495イースナーカット、なぜか湯沢は犬っ子、犬の雪像のように少しはかみながらの〜、必殺、黄門カッター!!カッター(エコー)、合計1,000イースナーとなりました。そして、1〜10位にベットしていたぐだ男ママも残念、10,000イースナーカット、なぜか大館はあめっこ、私はりんごあめが大好きです、あめっこナメメしながらの〜、必殺、黄門カッター!!カッター(エコー)、合計71,200イースナーとなりました。そして、11〜20位にベットしていた高行君も残念、400イースナーカット、ショウワサノ!熱気あふれる刈野の大綱引き、興奮した若衆のように上半身裸になりながらの〜、必殺、黄門カッター!!カッター(エコー)、合計9,000イースナーとなりました。私は毎年、横手のかまくらに行きます。私と一緒にかまくらに入ってくれる女性を募集しております。恋人と二人でハート型のかまくらに入るのが、私の夢なのです!

バン、バン、バン!←黄門切礼治が開始のハンマーを激しく叩く

(黄門)え〜、それでは、今月のギャンブルに移ります。今月の「いっすな〜、ごっつお」のコーナーでは、キムチ鍋を紹介していますが、実は私も、キムチ鍋が大好きでして、必ず、マロニーを入れて食べています。マロニーとは、じゃがいものでんぷんを原料にしてつくった新しいはるさめです、麺の中に気泡があって、お鍋のおいしい出汁をたくさん吸い込みますので、とても味しみが良いのが特徴です。食感もちもちプリプリですので、キムチ鍋以外の鍋料理はもちろん、いろいろなレシピが楽しめます。私は、よく肉じゃがに入れて食べるのですが、これが、うまし!(春日)、まいう〜(石ちゃん)ですので、ぜひ、マロニーをまだ食べていない方々には食べていただきたいと思っています。そこで今月は、2月1日から2月20日までの間に、わたし黄門切礼治、夕食に何回キムチ鍋を食べるか、を賭けの対象とします。ちなみに、1月1日から1月20日の間に、私は5回キムチ鍋を食べました。まだまだ寒い日が続くと思われ、食べる回数が増えるのではないかと見立て、私は、このようなオッズをつけました。

|      |       |      |      |
|------|-------|------|------|
| 0回   | 100:1 | 6回   | 3:1  |
| 1〜3回 | 60:1  | 5回   | 5:1  |
| 4回   | 10:1  | 7回以上 | 15:1 |

それでは、お三人に、好きな無印良品のカレーを紹介していただきながら、ベットしてもらいます、ペディング!!

~~~~~1分間のシンキングタイム~~~~~

(黄門)え〜、それでは、ミスター今野康行007、お願します。

(今野)お前は、どれだけ無印良品が好きなのよえ、黄門ちゃんよ。ま、私も時々行きますけど。私は、(3辛)素材を生かしたカレー、キーマが好きです。キーマカレー、大好きです。半熟卵をのせて食べると、最高です。私も、黄門に感化を受けたわけではありませんが、今度からキムチ鍋にマロニーを入れてみたいと思っています。あいつもよく本を読んでいるみたいですが、絶対受け、本を読み始める方がいきましたなら、私にとって、これ以上の喜びはありません。農家を公務員にしたら、どうでしょうか。農業は、予期せぬ自然災害によって収穫が大きく左右され、収入が安定しません。ですので、国が保障を分厚くして、農業を国の仕事にします。そして、農業が公務となったのですから、この際、ムダな公務は廃止していくべきです。例えば、印鑑証明書、脱印シ、脱ペーパーの時代なのに、こんなのはムダのムダです。こんなムダが、まだまだ山のようにあります。そのようなものが、次々と廃止することによって、ムダなことをしていた人材も減ることになります。そもそも、人間は食べないと生きていきません。農業と印鑑証明書、どちらが大切なのか、考えるまでもありません。そして、これまた私が進めるベネッセインカムを導入したら、年金も複雑な税金制度も無くなり、かなりのムダが省けます。そして、農業から市場原理を取り除きます。日本の農業、畜産酪農経営者、漁業従事者は、大手食品メーカーや、大型スーパーマーケットが購入する安価な輸入食料に圧され、ぎりぎりの価格設定をせざるを得ず、常に採算割れの危機にさらされています。テレビや新聞で、野菜、牛乳、魚などを、生産者自らの手で廃棄しているニュースをたびたび見聞きされると思います。一見、国産食料に余剰が野に取捨されるように見えます。しかし、実は、生産予定量を越えるような量が収穫できても、規格別に商品化する手間や梱包代、配送費を加味すると赤字が累積することになり、とれたものを泣く泣く廃棄しているのです。価格の乱高下を避け、かつ農家の生産意欲を減らさないために、政府が一定の価格保障をすればいいのです。自らの命は自分で守る。食物なくして、命はありません。これからは日本の農業について、真剣に考えていきたいと思います。

~~~~~次号へ続く~~~~~

### 今野康行の くらたう人間学

コロナ終息後の社会への願望と提案 ~その11~

私は以前、日本は食料自給率100%を目指さないで未来はない、と書きました。そして最近、日本に「脱輸入依存」の動きが目立ってきました。ロシアによるウクライナ侵攻で穀物価格が高騰し、食料安全保障の確保が喫緊の課題に浮上り、政府も食料の安定供給に向け、国内生産の拡大にかじりかじり始めたのです。これは、とても喜ばしいことです。現在では、食料が戦争の武器として使われるリスクが明白になっており、ウクライナからの小麦の輸入が激減した途上国では暴動も起きています。これからは、日本は人口が減少していきませんが、世界の人口は、これからも増え続けます。今後、世界中で食料の争奪戦が激しくなり、だから、自分の国で、自分達が食べられる量の食物を生産しないといけないのです。コメ94%、野菜81%、魚介類53%、牛肉43%、小麦14%、大豆5%、これが現在の日本の自給率です。そして、家畜のエサなどに用いるトウモロコシは、ほぼ全量を輸入に頼っています。比内地鶏、松阪牛、三元豚といった日本のブランドも、実は外国産のエサを食べているので、本当の純国産ではないのです。人口減の日本で、円安も響き、「買い負け」が現実味を帯びる中、海外依存度の高い小麦や化学肥料の国産化に注力しないとダメです。それには、農地などの農業資源をフル活用する必要がありますし、何よりも一番の問題は、農業に従事する人材の確保です。農家も高齢化が進んでいるのが現実です。そこで私の提案です。農家を公務員にしたら、どうでしょうか。農業は、予期せぬ自然災害によって収穫が大きく左右され、収入が安定しません。ですので、国が保障を分厚くして、農業を国の仕事にします。そして、農業が公務となったのですから、この際、ムダな公務は廃止していくべきです。例えば、印鑑証明書、脱印シ、脱ペーパーの時代なのに、こんなのはムダのムダです。こんなムダが、まだまだ山のようにあります。そのようなものが、次々と廃止することによって、ムダなことをしていた人材も減ることになります。そもそも、人間は食べないと生きていきません。農業と印鑑証明書、どちらが大切なのか、考えるまでもありません。そして、これまた私が進めるベネッセインカムを導入したら、年金も複雑な税金制度も無くなり、かなりのムダが省けます。そして、農業から市場原理を取り除きます。日本の農業、畜産酪農経営者、漁業従事者は、大手食品メーカーや、大型スーパーマーケットが購入する安価な輸入食料に圧され、ぎりぎりの価格設定をせざるを得ず、常に採算割れの危機にさらされています。テレビや新聞で、野菜、牛乳、魚などを、生産者自らの手で廃棄しているニュースをたびたび見聞きされると思います。一見、国産食料に余剰が野に取捨されるように見えます。しかし、実は、生産予定量を越えるような量が収穫できても、規格別に商品化する手間や梱包代、配送費を加味すると赤字が累積することになり、とれたものを泣く泣く廃棄しているのです。価格の乱高下を避け、かつ農家の生産意欲を減らさないために、政府が一定の価格保障をすればいいのです。自らの命は自分で守る。食物なくして、命はありません。これからは日本の農業について、真剣に考えていきたいと思います。

~~~~~次号へ続く~~~~~

今野康行の 私のおすすめ本



正直に申しまして、このコーナーの目的は、実は私は、友達が少ないので、ましてや、本の感想を交換し合う友達もいない訳でして、このコーナーを利用して、読書仲間を見つけて、つくっていく、というものでありまして、どうか、私の読書観一言を授けていただきたいと思います。こんな私に感化を受けたわけではありませんが、いざなり長編の小説をおすすめする訳にはいきません。そこで私は、有名な作家の名作よりも、エッセイを読むことを、読書の入門編としておすすめします。小説よりも、とても読みやすいですし、何より作家さんの人となり理解できまして、それから名作を読んでもいいでしょう。ズバリ、私は、池波正太郎先生のエッセイを、強くおすすめします。池波先生という、剣客商売、鬼平、梅安の三大シリーズという印象が強いのですが、旅、映画、男と女といったエッセイが、とても面白く、特に私は、食についてのエッセイが大好きです。

池波先生の小説にもよく食べものの情景がよく登場します。梅安シリーズには、こんな情景があります、.....、依頼された親しき首尾よく成した後に、梅安と彦次郎は一尾の鰻を料理する。まずは刺身にしてから、肩の身をかき取って細かくした鰻飯で締める。

「それはいいな。よく湯がいて、よく冷まして、布巾に包んで、ていねいにもみほくさなくてはいいけん」

「わかっていても」

「美味はネギだ」

「飯へかける汁は濃い目がいいね」

「ことに仕掛けがすんだ後には、ね。ふ、ふ、~~~~~」

世の中から消えていなくなったほうがいい極悪人の、金で一人の命を殺(あや)めた直後の食事のシーンです。達成感から生じる名状しがたい虚無感がしみじみと伝わってきます。私が好きな池波先生の食のエッセイは、新潮文庫「おかげがきらり」に収録されている、「あらまきの鞋」というエッセイです。短い文章の中に、人生の機微(きび)が、キュキュッと凝縮されている名文です。私は、池波先生をリスペクトしているので、先生と呼んでいます。

~~~~~次号へ続く~~~~~