

Waffle

ワッフル



トイレ工事なら、ぜひ当社へ！

T・Kの いっすな〜、ごっつお(ごちそう)

ラ・クックグランで 鮭としめじのチーズ焼き



材料

・鮭	3切れ
・玉ねぎ	1/2個
・しめじ	1/2袋
・バター	10g
・塩こしょう	少々
・ピザ用チーズ	40g
・ドライパセリ	適量
・サラダ油	適量

【ソース】

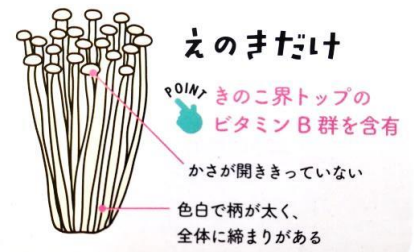
・卵黄	1個分
・マヨネーズ	大さじ2

作り方

- ① 鮭は両面に塩こしょうをふっておく。
- ② 玉ねぎは縦幅5mmに切り、しめじは石づきを切り落とし、小房に分ける。
- ③ 【ソース】の材料を混ぜ合わせる。
- ④ フライパンにサラダ油を塗り、バターを溶かし、鮭を両面薄く焼き色がつくまで焼き、ラ・クックグランに鮭を置く。
- ⑤ ④のフライパンに玉ねぎを加え、玉ねぎが少し透き通ってきたらしめじを加えてサッと炒め合わせ、塩こしょうで味を調え、ラ・クックグランの鮭の上にのせる。その上から③のソース、ピザ用チーズを順にかけ、フタをして、グリルに入れ強火で9分焼き、ドライパセリをふる。
※表面に焼き色をしっかりと付けたいときは、さらに3分ほど蒸し焼きにしてください。

◎使用調理器具	ラ・クックグラン	
◎加熱時間	約9分	
◎火加減	上火/強	下火/強

旬 野菜の見分け方





今日なににする? こんにちは、黄門です。みんなどんな気分かな? 早速いってみよう!
 ◎最高のごはんの友で、新米をガッツリ食べたい! 今月のオシ料理は、、、



豆板醤・甜麵醬・豆鼓醬をフル活用したい!

回鍋肉

使い方が
イマイチ
わからない!

使い切った
ことがない

作り方

材料(2人分)

・キャベツ	100g
・ピーマン	50g
・豚バラ肉(3mm厚さ)	150g
・サラダ油	適量
・水	大さじ2
・にんにく(みじん切り)	小さじ1
・豆板醤	小さじ1
・甜麵醬	小さじ2
・豆鼓醬	小さじ1
・砂糖	小さじ1と1/2
・しょうゆ	小さじ1

~ポイント~

☆キャベツは手でちぎると
味がからみやすくなります

☆豆板醤の香りと辛みを
油に移す感じにまぜる



1 キャベツの芯は切り取って薄切りにし、残りは6cm角くらいにちぎる。ピーマンは種を取って三角形に切る。豚バラ肉は6cm幅に切る。

2 鍋にサラダ油大さじ1を熱し、ピーマン、キャベツを中火で炒め、分量の水を入れてふたをする。

3 ②の野菜に火が通ったら、強火で水分がなくなるまで炒めて取り出す。

4 鍋にサラダ油大さじ1を熱し、豚肉を広げて中火で片面を焼いて炒める。

5 豚肉を端に寄せてサラダ油小さじ1を入れ、にんにく、豆板醤を弱火で炒め、甜麵醬、豆鼓醬を炒め、砂糖を加えて全体を炒め合わせる。

6 ③を戻し入れて強火で炒め合わせ、しょうゆを鍋肌から加えて仕上げ、器に盛る。

~この料理と合わせたいもう一品~

・卵スープ

・海藻サラダ

・ほうれん草の白和え

ピリッと辛みがあり、甘みとコクもあり、確実にごはんが進みますぞ!
 3つの醬が最高ジャン!! 皆様の舌先案内人、黄門切礼治でした。

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、先月のベディングの結果と配当を発表します。先月は、秋田100キロマラソンを制するのは何県の選手か、を賭けの対象にしました。そして、その結果は、、、、、、、

1位	正岡選手	宮城県	6時間54分6秒
2位	木胡澤選手	東京都	6時間58分40秒
3位	田中選手	東京都	7時間10分49秒
4位	加山選手	埼玉県	7時間39分33秒

わたくし、かなり前に角館から鷹巣まで車を運転したことがありましたが、かなりアップダウンがきつく、急なコーナーもたくさんあり、大変な思いをした記憶があるのですが、そこを走るなんて、すごいです。それも7時間で走り切っています、とても信じられません。過去に6連覇を達成した、当クラブが推す50歳の加山選手は4位、去年の覇者、田中選手が3位、田中選手より速く走った選手が2人いました。しかも、7時間を切っています。宮城県の正岡選手が1位、そうです、正解は、その他の道府県、でした!今回も残念ながら、正解者なしなので～、今月も～、横手にあって大曲にないものバージョン3連発でいきまっせ!まずは、東京にベットしていた今野康行007は残念、1,000イースナーカット、濃厚なルーの上にカツをのせ、その上にソースがかかっている金沢カレーの店、ゴーゴーカレー。トレードマークのゴリラのようににらみをきかせてからの～、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。そして、埼玉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、焼肉、寿司、デザートなどなどが食べ放題の、すたみな太郎。只今、巻き巻き焼肉メニュー実施中!レタスで巻いて～、ごはんを巻いて～、巻いて巻いてからの～、必殺、黄門カッター!!カッター(エコー)、合計100,000イースナーとなりました。そしてそして、秋田にベットしていた高行君も残念、10,000イースナーカット、喫茶店文化が根付いている名古屋発祥の、コメダコーヒー。シロノワールにのっている生クリームのように、ビンビンに立たせてからの～(またまたまた、変なことを考えないでくださいよ、もう、いやんなっちゃう♡)、必殺、黄門カッター!!カッター(エコー)、合計10,000イースナーとなりました。今大会をもって終了する予定だった秋田100キロマラソンでしたが、事務局を引き受けてくれる団体があるそうで、来年からも開催されるそうです。本当によかったです。

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。現在、ラグビーのワールドカップがフランスで開催されています。10月29日に世界チャンピオンが決まるわけですが、そこで今月は、どこの国が世界一になるのか、を賭けの対象とします。これまでの予選の結果などを参考にして、私は、このようなオッズをつけました。

フランス	2:1	南アフリカ	4:1
イングランド	3:1	ニュージーランド	10:1
ウェールズ	5:1	その他の国	5:1
アイルランド	8:1	その他の結果	100:1

それでは、お三人に一番好きなシャトレゼの和菓子を紹介いただきながらベットしてもらいます、ベディング!!
～一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、お願いします。

(今野) これは完全に地元のフランスが圧倒的に有利でしょ!フランスパンは固い、ディフェンスも固い、世界一も固い、ということで、勝負にでます!フランス、に2イースナー、いやいや、もとい!2イースナー残しの、8,998イースナーをベットします。私は、かりんとうまんじゅうが一番好きです。

(黄門) え～、それでは、ミスぐだ男ママ、お願いします。

(ママ) 日本に勝ったイングランドかな?イングランドといったら、シェイクスピア。マクベスにリア王、ジュリアス・シーザーときたら強いに決まってるじゃん!よし、イングランド、に10,000イースナーをベットしま～す♡私が一番好きなのは、あわせしようゆのあぶりみたらし団子。あぶったみたらしをチュッチュッとすってから、まずは一玉を口にほおばり、口の中でコロコロと転がすようにしゃぶったら

(今野) だから、言い方がエロくさいんだよ!

(ママ) うるさいわね、この、ハムレット野郎が!!

(黄門) え～、それでは、ミスター高行君、お願いします。

(高行) 私は、オールブラックスのファンですので、ニュージーランド、に5,000イースナーをベットします。私が一番好きなのは、栗もちです。

(黄門) え～、それでは、今野康行007が当たりますと17,996イースナー、ぐだ男ママが当たりますと30,000イースナー、高行君が当たりますと50,000イースナーが加算されます。それでは皆様、ラグビーワールドカップの結果に注目してくださいませ。

バン、バン、バン!←黄門切礼治が閉会のハンマーを激しく叩く

～次号へ続く～

どうする、デジタル化

～その2～

ガソリンを筆頭に、モノの値段はどんどん上がっているのに、税負担は軽くなるどころか重くなる一方です。正直に申します、税金、社会保障費等を大幅に下げたのなら、当社の経営は安泰になります。年々、法人税等が高くなっているのので当社の経営は苦しくなっています。本来なら、神宮寺南外花火大会において、もっと豪華な花火を打ち上げたいのですが、なにせキャッシュがないがために、最近は地味な花火を打ち上げている当社です。もちろん当社だけでなく、減税してくれたら、ほとんどの国民が喜ぶはずですが、ではなぜ、この国は増税にこだわるのか、を考えてみたいと思います。ズバリ、増税の犯人は、財務省です。増税によって国に入るカネが増えれば、それだけ財務省の権限が強くなるので、財務官僚が増税したくなるのは当然のことなのです。財務省は各省庁に予算を振り分ける権限を持っているので、予算が欲しい他省庁の官僚および政治家に大きな顔ができます。予算が増えれば増えるほどその権限が大きくなるため、増税したいという欲望に常に駆られてしまう。反対に権力の源泉を減らすことになる減税には、何のインセンティブも湧かない。減税すべきと口にする財務官僚がいれば、その瞬間に財務省内での出世の芽がなくなる、とさえ言われているのです。日本の財政の最大の問題は、予算を効率化したり、無駄な支出を削減した人が褒(ほ)められないことで、民間の会社では全く考えられないことであり、どれだけ予算を効率化しても評価につながらず、増税案をひねり出した役人が出世するという仕組みがあるので、みんな歳出を増やすことしか考えてないのです。そうです、財務官僚は、本当のバカなのです。困ったものです、この調子じゃ、上がることはあっても、税金は下がることは絶対ないのです。財務省を解体する!このように拳(こぶし)を上げる政治家はいないのか? 出番だ、進次郎! 郵政民営化なんて、生ぬるい! オヤジを超えたいなら、堂々と拳を上げるべし! でも、ま、サーフィン野郎に期待する方がバカか、もう止めます。常識のある人間なら、ガソリンが天井知らずに上がったら、ガソリン税を下げるか、あるいはガソリンにかかる消費税を非課税にすればよいと考えます。しかし、ガソリンにかかる税金は1円も下げていません。そのかわりに、石油元売り業者に補助金を支払うことで、価格を抑えています。そもそも補助金の財源は税金です。税金を下げるのではなく、さらに税金を使うという間逆の方法で対応している。これはまさに、庶民が苦しもうがどうなるうが、死んでも減税はしたくないということなのです。本当に、この国が嫌になりました。進次郎よ、原発の処理水を一気飲みしてから、財務省へなぐり込みを敢行(かんこう)し、令和の大石内蔵助になるべし(まだ止めてない)! あ、デジタル化の話は次号で、.....。

～次号へ続く～



～併読のすすめ～

小学生の頃、学校で「自分の長所を書きなさい」と言われました。短所は不器用、優柔不断など、すぐ浮かぶものですが、自分の長所なんて全く思い浮かばず、考えたあげく、なぜか康行少年は、「根気強い」と書きました。

読書でも、根気強い味方になります。わたしは大抵の本は最後まで読みます。たとえあまり面白く思えない本でも、一応最後まで読む。何かの縁あって読み始めたのだから、とことん付き合いたいし、最後の一行が面白いかもかもしれない、と期待するからです。実際に、ドストエフスキーの「カラマーゾフの兄弟」という超長編を読んでいた時も、上中下巻とあるのですが、中巻までは全く何が何だかわからなくて少しも面白くなかったのですが、下巻を読み始めたら、これが面白くて面白くて、ジェットコースターの最初の坂を急降下するみたいに一気に読み終えた感動を、今でもよく覚えています。

ところで時々、こんな質問を投げかけられます。「本を買っても、どうしても最後まで読めません、どうしたら読めますか?」と。根気強く読みましょう、と言うべきですが、実は根気なんてなくても大丈夫です。併読すればよいのです。併読とは二冊以上の本を並行して読むことなのですが、「一冊でも読み切れないのに、何冊も同時に読めるわけがありません」と叱られそうですが、根気強く、最後まで本を読むと自負している私も、多くの本を最後まで読み通すために、常に併読しています。併読の良さは、本の内容に飽きてしまった時や、次の場所へ移動する時に、いったん本を閉じて次の本へ移り、時間が来たらまた次の本へ移る。そして最初の本へ戻れるところです。「併読して本の内容が混乱したりしませんか?」と気になさる方がいるかもしれませんが、そう心配されなくても大丈夫です。あまりに似た内容(時代背景、テーマなど)の本の併読さえ避ければOKです。定食のように、味とバランスを考えて本を選ぶのが、わたしのやり方です。

～次号へ続く～



現在わたしが併読している本の数々です。ブルーストの「失われた時を求めて」。この本、めちゃくちゃ難しいです。全部で7巻もあります。全巻完読するのが、私の人生の目標の一つでもあります。一日2、3ページしか進みません、トホホ、...

