

Waffle

vol.268
2024. 10
since 2002



換気扇、レンジフードの
交換なら、当社へ！



T・Kの いっすな〜、ごっつお(ごちそう)

鶏むね肉のハニーマスタード焼き



材料 (4人分)

・ 鶏胸肉 2枚

A (漬けダレ)

・ 粒マスタード 大さじ2

・ はちみつ 大さじ1

・ 塩 小さじ1

・ サラダ油 大さじ1

・ ベビーリーフ 適量

☆鶏むね肉はパサつきがちですが、この料理は、とってもしっとりやわらかく仕上がります。漬けダレを煮詰めるだけのソースが、マスタードが効いて美味です!!

【作り方】

①鶏むね肉は味をしみこみやすくするため両面にフォークで何か所か差してください。ボウルか保存袋に鶏むね肉とAの漬けダレを入れてもみこみ、冷蔵庫で1日漬け込みます。

②フライパンにサラダ油を熱し、①の汁気を切って皮目を下にして入れ、中火の弱火でこんがり焼きます。こげやすいので様子を見ながら。(漬けダレは捨てずにとっておく)

③上下を返してフタをして、弱火で10分蒸し焼きにし、その後とっておいた漬けダレを加えてからめます。すぐ火を止めてフタをしたまま粗熱が取れるまで置いておきます。

④手でさわれるくらいまで置いてから、食べやすい大きさに切ってタレをかけて盛り付け、ベビーリーフを添えて出来上がりです。





がんばれ、
黄門ちゃん!

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！
◎いつもの肉じゃがに、キムチとチーズのマリアージュ、最高です！



材料・2人分

- ・豚バラ肉（薄切り） 80g
- ・じゃがいも 300g
- ・玉ねぎ 1/2個（100g）
- ・にんじん 1/2本（70g）
- ・キムチ 100g
- ・青ねぎ 1本
- ・ピザ用チーズ 70g
- ・サラダ油 大さじ1

A（煮汁）

- ・だし 400ml
- ・砂糖 大さじ2
- ・みりん 大さじ2
- ・しょうゆ 大さじ2

キムチが入ることで甘辛い味が楽しめます。チーズも合うんですね！

作り方



1 じゃがいもは3cm角に切り、水でサッと洗う。玉ねぎは2cm幅のくし形に切り、にんじんは乱切りにする。

2 豚バラ肉は4cm長さに切る。

3 キムチは3cm長さに切り、青ねぎは5mm幅に切る。

4 鍋にサラダ油を熱し、豚肉を中火で炒め、①を加えてさらに炒める。Aを加えて落とし蓋をし、沸騰したら中火で15分煮る。

5 キムチ、青ねぎを加えてサッと煮て、ピザ用チーズを入れ、溶けたら器に盛る。

お悩み

漬物のアレンジレシピを知りたいです。

お悩みに応える料理

- ・豆と野沢菜の煮込み
- ・高菜漬けのねぎ焼き

蛇口交換は、ぜひ当社へ！
●キッチン水栓●浴室水栓●洗面台水栓●洗濯機水栓●単水栓●その他蛇口



洗面台の水栓



KF125G2N
サーモスタット式
洗髪シャワー

税込 ¥119,570



KF125N
サーモスタット式
洗髪シャワー

税込 ¥99,000



KM66
洗面用2ハンドル
混合栓ゴム栓付

税込 ¥13,750



KM66G
洗面用2ハンドル
混合栓ゴム栓付

税込 ¥14,300

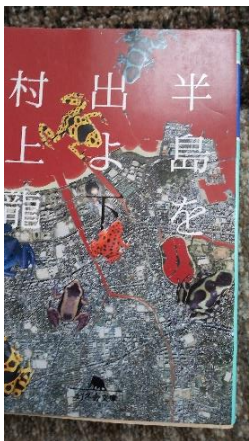


黒澤映画の代表作、「生きる」。私が一番好きな映画です。主人公が亡くなってから人々に評価されていく物語。死んだ人が残された人に影響を与え続ける、そんな人間になれるようにと、私達は「生きている」のでしょうか、、、。

早いもので、私は来年、55歳になります。そこで私は勝手に、55歳を人生の分岐点と決めつけ、このコーナーにて、55歳からの心がまえ、意気込み、誓いなどを、暑苦しくプチまけていきたい、と思っています。65歳からでも、75歳からでも、人生はいくらでも変えることが出来ます。皆様の人生が前向きになれるように、私、がんばります（何を？）ので、どうか嫌がらず、お付き合い下さいませ。

我が国日本は、巨額だった財政赤字も着実に減少に向かい、バラマキ的な予算は姿を消し、筋肉質な歳出構造の下で皆が知恵を絞り、消費税は15%となっているが、将来が見通せる安定的な年金制度となって、自己責任の下で各自が自らの将来に備えられている。地域社会は、コンパクトシティの下で、効率的でエコで温かい街となり、人々が、思い思いのNPOに参加しながら社会貢献し、企業は、世界最強の技術を持ち、国際的な全面展開をしながらも雇用と収益を国内に確保し、中央政府は、外交、治安、医療、介護など全国ベースの社会保障制度の運営などに、優秀な国家官僚が、スマートな行政を展開し、憲法が改正されて、自分の国は自分で守るという自主独立の気風が国民全体にあふれ、教育水準は再び世界最高水準で、食料自給率は7割を達成し、クレバーで気概がある若い政治家が、この国をリードしている、、、私は、家業を継いだ時、30年後の日本は、このようになっているだろうと予想していました。ところが30年経った今、消費税こそ10%になりましたが、それ以外は、何一つ成し得ていません。そして、いつのまにか日本は、国の経済の体面を保つために個人の暮らしが厳しいがしろにされて、国のため会社のために働いているうちに、一部の大企業に関わる人以外はみんな貧しくなりました。そうです、日本人は、世界レベルで比べたら貧しいのです。そのことを、しっかりと認識するべきで、また経済大国に返り咲くより、貧しくても気楽に暮らせる国を目指すべきだと思っています。第一、人口が減少していく国が、成長できる訳がありません。私も、55歳から成長するのではなく、成熟するように生きていきたい、と、ものすごく強く思っています。

～次号へ続く～



村上龍氏は、この小説を書く動機として、北朝鮮という国のことを知らなかったことを挙げています。そして、そこにはどういう考え方をする人間が生きているのか知りたかったのだ、と。そこで、北朝鮮が本気で日本に攻めてくるとしたら、最初に福岡を占領することから始めるのではない、という仮説から物語を起動しています。そこに北朝鮮軍に対抗する日本人の主人公や脇役を配することで、それぞれがこの事態に直面したときにどのような振る舞いを見せるかについて考察を進め、そうすることで、北朝鮮の軍勢力や日本の意外な脆（もろ）さを、ものの見事に炙（あぶ）り出しているんですね。福岡ドームに北朝鮮の特殊部隊が潜入する場面があって、プロ野球を観戦中の日本人が、何が起こったのか理解できず、まったく無抵抗のまま簡単に制圧されてしまうという印象的なシーンなのですが、一読者である私も、その描写に唖（うな）ってしまいました。自分がその場にいてソフトバンク戦を観戦していたとしても、銃を一発発砲されただけで固まってしまう姿が容易に想像できました。

この小説を執筆するために参考にした文献は、北朝鮮関連だけで95冊、住基ネット・預金封鎖・対米関係・地政学関係で21冊、国際法関連で7冊、少年兵関連で6冊、軍事・安全保障・特殊部隊・兵器・武器関連で26冊、火薬・爆破・発破関連で11冊、建築設備関連で13冊、虫・爬虫類・ヤバクガエル・毒関連で14冊、医学関連で8冊、九州経済関連で4冊、すべてを合わせて、205冊！一つの小説を書くのに、205冊の本を読んだ、ということなのです。さすがは、ビレッジ・アップ・ドラゴン、M・K・R、村上龍です。

私には、絶対に出来ません。つまり、「半島を出よ」という本を読むということは、村上龍氏がそれに傾けた人生を読むことにもつながるんですね。しかもそれを、エンターテインメント作品として楽しむことができる、これはもう読むしかないでしょう、いつ読むか？今でしょ（古いか、すみません）。

～次号へ続くかわかりません～

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。今月はベディングの前に、皆様方にとっておきの朗報をお伝えします。8月によねや中央店が閉店し、そこでしか売ってなかった「たのはた牛乳」はもう飲めないとなりましたが、富士見町店で売っていました。いや～、本当に、安心しました。私以外の「たのはた牛乳」ファンの皆様、安心してください、売ってますから！

(今野) オイ、オイ！お前にとっての朗報だろ！そんなの、どうでもいいんだよ、バカ！

(黄門) おやおや、それが、どうでもよくないんですな～、007ちゃん、一度でもいいから、たのはた牛乳飲んでみ、おいしいから、え、へへへへ。それではベディングに戻りまして、先月のベディングの結果と配当を発表します。先月は、岸田総理大臣の次の総理大臣は誰か、を賭けの対象にしました。そして、その結果は、、、石破茂、が正解でした！残念ながら今月は正解者なしよ！新米が出回ってますね～、今月は私が最近ハマっているご飯の友三連発でいきまっせ！まずは、小泉進次郎、にベットしていた今野康行007は残念、10イースナーカット、白神ねぎとラー油をブレンドした「白神ねぎラー油」。ピリリと辛みをきかせた～、必殺、黄門カッター!!カッター(エコー)、合計5イースナーとなりました。そして同じく、小泉進次郎、にベットしていたぐだ男ママも残念、20,000イースナーカット、丸美屋の「麻婆春雨」。永谷園ではなく、私は丸美屋派、しっかりと味が染み込んだ～、必殺、黄門カッター!!カッター(エコー)、合計5,000イースナーとなりました。そして～、高市早苗、にベットしていた高行君も残念、1,000イースナーカット、ぎばさの歯ざわりと青さのりの風味があつあつのご飯によく合います、「秋田ぎばさ海苔」。ぎばさのような～、ねばり腰の～、必殺、黄門カッター!!カッター(エコー)、合計4,000イースナーとなりました。秋田ぎばさ海苔は、タカヤナギに、安心してください、売ってますから！

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。10月はOctober、オクトーバー、オクトパス、オクトパスはタコ。そこで今月は、10月1日から10月20日までの間に、わたくし黄門切礼治は何回タコ料理を食するか、を賭けの対象とします。タコの代表的な料理はタコ焼きですが、皆様大変御存知のように、わたくし独身の一人者でありまして、一人でタコ焼きパーティーなんぞやる訳などなく、刺身以外はほとんど食べない、コンビニ派ではなくスーパー派である私は、タコ派ではなくイカ派であり、食する機会はあまりないだろうと判断し、このようなオッズをつけました。

0回	4 : 1	4回	15 : 1
1回	2 : 1	5回	35 : 1
2回	3 : 1	6回	70 : 1
3回	8 : 1	7回以上	200 : 1

それでは、お三人に、好きなタコの食べ方、を紹介して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) オイ、オイ、お前がタコを食うか食わないかって、全く興味ないし！なるほど、お前はイカ派か？だから、お前の足はイカ臭いんだろ？その辺はいい、どうなんだ、黄門ちゃんよ!0回、に2イースナーをベットする。え～、皆様、私の好きなタコの食べ方は、タコ焼きではなく、タコのみ焼きなんですね～。そう、タコとキャベツのお好み焼き、コレ、ビールに合います！

(黄門) え～、それでは、ミスぐだ男ママ、お願いします。

(ママ)ほんと、タコはお前だろ黄門、って言いたいね。1回は食べるでしょ、1回、に500イースナーをベットしま～す。みんなわかってないな～、タコといったらタコめしでしょ！タコを煮た汁ごと炊き込む、するとタコのうま味が増しまっせ。実は私、岡山県に行った時、本場のタコめしを食べてきました～。めちゃくちゃおいしかった！体操のお兄さんの佐藤弘道のCMのような民宿に泊まって、タコつば漁も見学しました。私は、タコ派です！でも、佐藤弘道さん、お元気でしょうか？あんな元気なCMを流して大丈夫なんでしょうか？テレビを見て、いつも心配しています。

(黄門) え～、それでは、ミスター高行君、お願いします。

(高行) 今月も勝負に出ます！チューチュータコかいな～、黄門さん、タコ、たくさん食べて下さい。5回、に1,000イースナーをベットします。私は、タコと大根のやわらか煮が好きです。タコと大根は別々にやわらかく煮てから、タコの鍋にゆでた大根を合わせてゆっくり煮ます。大根も煮汁が染まっていて、おいしんですね～。もちろん、おでんにもタコを入れます。

(黄門) え～、それでは、今野康行007が当たりますと8イースナー、ぐだ男ママが当たりますと1,000イースナー、高行君が当たりますと35,000イースナーが加算されます。それでは皆様も、オクトーバーにオクトパスを食べて下さいませ。

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～

