

蛇口交換は、ぜひ当社へ!  
~~~台所の水栓~~~

# Waffle

ワッフル

286号  
2026. 4  
since 2002



MSK110KET  
シングルレバー式  
混合栓  
¥34,760 (税込)

今野康行の **これは、い~すな~!**

## ホームランドリーの ある暮らししませんか?

### HOME LAUNDRY LIFE

花粉や梅雨の時期も大活躍!

これからこの時期に最適!

洗濯する度に気になるゴワゴワ感も解決!

ふわふわ!

時間がない時も乾太くんでもスピード乾燥

短時間でしっかり乾燥

CMやSNSでも話題の乾太くん



## Rinnai

ガス衣類乾燥機 **乾太くん**

RDT-54S(A)-SV

希望小売価格160,600円 (税込)

はやい

DPS-80KC

希望小売価格18,700円 (税込)

取付工事はたった  
1日で完了します!

5 kgタイプ

特価 (税込) **130,240円**

RDT-63

希望小売価格211,200円 (税込)

DPS-63

希望小売価格18,700円 (税込)



今野誉子の

# THE・パスタ



今月のパスタ ・ **桜えびとアスパラのスパゲッティ**



## 作り方



①アスパラガスは下半分の皮をむいて根元を切り落とし、斜め5mm幅に切る。赤唐辛子は種をとる。



② 熱湯に約1%の塩（1Lで10g）を入れ、スパゲッティをゆでる。



③ フライパンに桜えび、赤唐辛子、オリーブ油大さじ2を入れて中火にかけ、泡が出てきたら弱火にしてじっくりと熱する。



④ 桜えびが色づいたら取り出し、アスパラガスを加えて中火で炒め、トマトソース、パスタのゆで汁を加えてひと煮立ちさせる。



⑤ スパゲッティを加えて全体からめ、塩、こしょうをしてオリーブ油適量を加え、器に盛って桜えびをのせる。

## 材料・2人分

|          |      |
|----------|------|
| ・桜えび（乾燥） | 8g   |
| ・アスパラガス  | 2本   |
| ・スパゲッティ  | 160g |
| ・赤唐辛子    | 1本   |
| ・オリーブ油   | 適量   |
| ・トマトソース  | 100g |
| ・パスタのゆで汁 | 大さじ2 |
| ・塩       | 適量   |
| ・こしょう    | 適量   |

### ポイント

桜えびの香りを油に移し、食感もサクッとさせるため、弱火でじっくりと！

### ポイント

ゆで汁を加えた後は水分をとばしすぎないこと

形がくずれないように、桜えびは最後にのせてね！

桜えびは弱火でじっくり熱すると香りがアップしますぞ

## 野菜の

捨てずに節約！  
保存術

[旬]

4月～6月



今月の野菜

## アスパラガス

今が旬のアスパラガス。太さが均一で全体にハリがあり、緑色が濃いもの、穂先が詰ってピンとしているものが新鮮です。実はグリーンアスパラガスとホワイトアスパラガスは同じ品種で、太陽の光を浴びて育てると緑色になり、芽が出る前から土の中で育てると白くなります。旬のアスパラガスは皮がやわらかいのでそのまま調理できますが、根元は穂先に比べてかたいので、根元を1cm程度切り落としたり、下から1/3のところまでピーラーで皮をむくことで、歯ごたえがよくなります。調理はレンジ加熱がおすすめ。栄養もうまみも逃げないので、甘みのあるシャキシャキ感が楽しめます。

冷蔵の場合は、穂先を上にして鮮度を保つ。

アスパラガスは穂先が起き上がろうとして曲がりやすいので、空き瓶に立てて保存が◎。野菜室よりも温度の低い冷蔵室やドアポケットに入れるのが長持ちの秘訣です。

冷凍の場合は、食べやすい長さにカットする。。

根元のかたい部分を切り落として下から1/3の皮をむき、食べやすい大きさにカット。解凍時にはレンジ加熱で、凍ったまま肉巻きや炒めものに投入しても。

今月の映画



「終わった人」

私の祖父は72歳で亡くなりましたが、今は人生100年時代、定年退職してからも、長い人生が続きます。世の男性の皆様、定年で、終わった人、になってはいけません。いくら一流会社のエリート社員だったとしても、肩書がなくなれば、タダのオッサンなのです。まずは、謙虚さ、というものを身につけてはいかげでしょうか。

今年は、私の祖父、今野七郎没後50年でありまして、私が小学校に入学してから間もない、6月3日に祖父は鬼籍(きせき)に入りました。祖父と生活を共にしたのは、わずか6年間でしたが、祖父との思い出はたくさんあります。真っ先に思い出すのが、テレビのチャンネルの奪いあいです。当時はテレビは一家に一台の時代でした。祖父は相撲、私はマンガを見るために、テレビの前でよくケンカをしたものでした。でも、幼稚園児が大人にケンカで勝てるはずはなく相撲がやっている時は、マンガは近所の友達の家で見えるもの、になりました。そんな頑固な祖父でしたが、私の幼稚園の送り迎えを毎日してくれました。私の兄と弟には、そんなことはせず、祖父は、私にだけ特別な愛情を注いでくれました。私は、亡くなる一年前から、祖父の体力の衰えを身近で感じていました。私の家の横の坂道を、春は私を後ろにのせて自転車をこいでいたのですが、夏になると立ってこごようになり、秋には自転車を降りて歩いて坂を登るようになって、雪が降り出すと、祖父は入院してしまいました。何より印象に残っているのが、その年の父兄参観日に祖父が来たことでした。当時は参観日は母親が行くもの、というのが当たり前だったのですが、父親ですら誰もいないのに、背広にネクタイ姿の祖父が、お母さん達の真ん中に、デー、と構えて私に視線を送っていたのを、今でも鮮明に覚えています。その一年後に祖父は亡くなるのですが、まさかその時、祖父は死を覚悟していたのかもしれない。私が幼稚園に居る姿を目に焼きつけたかったのかもしれない。あの時の祖父の顔は、テレビのチャンネルを奪いあっていた時とは真逆の、とても穏やかな顔をしていました。祖父の死後、私の精神的な支えになってくれたのが、秋田市で祖父の店ののれんを分けたオジサンとオバサンでした。祖父を師と仰ぐ二人からは、祖父の偉大さというものを、よく聞かされました。祖父が、どういう経緯で今野七郎商店を開業したのか、祖父の商売における先見の明のすごさ、お金もうけだけが商売ではなく、お金もうけよりも商売には大切なものがある、などなどは、今の私の会社経営の礎となっています。今、祖父がつくってくれた会社を、私が継いでいるのですが、何事にも、必ず終わりというものがあるように、祖父がつくったものを、私が終わらせてしまうのではないかと、というのが今の私がいちばん危惧していることです。正直に言って、私の代で、イースナーライフ株式会社は無くなると思います。次の代の人に、この会社を継がせていいものなのか、と真剣に考えています。でも、イースナーライフの事業を発展させたい、という意欲のある若者がいたら、私は喜んで、この人にイースナーライフの未来を託したいと思っています。少子高齢化という厳しすぎる現実を見事にはね除けて、地域と共に明るい希望へ向かって歩み続けている若者の姿を、とても穏やかな顔をして見てみたい、そのように思っています。

～次号へ続く～



## 無類のラーメン好き 今野康行の あまたラーメン放浪記!

### 今回紹介するお店は 「麺屋 あり坂」です!



こだわりラーメン  
950円(税込)

#### 麺屋 あり坂

TEL.0187-63-6567  
大仙市大曲通町2-5  
営/11:00～14:30  
休/木曜日



祖父、今野七郎の死因は肺ガンでした。常にタバコを口にしていたヘビースモーカーでしたので、肺ガンになるために生まれてきたような人でした。今はとても考えられないことなのですが、祖父は病室のベットでもタバコを吸っていました。全く、病気を治す気がありませんでした。看護婦さんから、1日何本タバコを吸いますかと質問され、祖父が、20本、と答えた瞬間、私の祖母と母が祖父にきつい視線を送ったのを、今でも鮮明に覚えています。20本?100本だろう!口には出しませんでした、心の中で二人が、そのようにツッコミを入れていたのに間違いありませんでした。祖父のお見舞いの帰りに、今月紹介しているお店でラーメンを食べることを、とても楽しみにしていました。当時は今の店名ではなく、「どさんこ」のチェーン店でした。昔のラーメンのチェーン店は、「どさんこ」が主流で、神宮寺の「みそ膳」も、前は「どさんこ」のチェーン店でした(このことを知っている方は、完全な昭和人間ですぞ、え、へへへへ)。「どさんこ」といったら、みそ。創業当初から変わらないみそをベースに、炒めた野菜に、しいたけ、むしえびを加えて煮込んだのが、こだわりラーメン、950円。これ、野菜がたくさん入っていて、スープもコクがあって、とても美味しいです!

以前、このコーナーで紹介した「繁昌軒」もそうなのですが、このお店も老夫婦二人で営んでおられて、こういうことを言うのは、はなはだ不謹慎なのですが、お店の寿命も、そんなに長くはなく、恐らくお店を継いでくれる方はいないと思います。私も以前、飲食業界で働いていた時がありましたが、大変でした。苦勞するわりには利益が少なく、物価高の昨今、本当によくやっているな、と思っています。どうか、無理はせず、できるだけ長く、美味しいラーメンを作っていただきたい、そのように思っています。

「死後生」というのは、死んだ人が、残された人に影響を与え続け、あたかもその人が生きてるように感じられることです。私の中にも、祖父はまだ生き続けています。このお店でラーメンを食べる度に、50年前にこのお店の向かいにあった病院の病室のベットで、モクモクとタバコを吸っている祖父の姿がよみがえって来て、私の顔を、とても穏やかにさせてくれます。

～次号へは続かないと思います～

# 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、先月のベディングの結果と配当を発表します。先月は、WBCでの日本チームの成績、を賭けの対象にしました。そして、その結果は、、、準々決勝敗退、が正解でした！残念ながら～、今月も～、正解者なしよ！今年～、私が小学校に入学してから50年、なので～、今月は～、昔の神宮寺小学校の校舎あるある三連発でいきまっせ！まずは～、予選敗退、にベットしていた今野八一行は残念、2イースナーカット、木造校舎を毎日、雑巾で掃除していました、手に木針を差してからの～、必殺、黄門カッター!!カッター(エコー)、合計8イースナーとなりました。そして～、優勝、にベットしていたぐだ男ママも残念、100イースナーカット、ゴミ焼却所があって、ゴミをガンガン燃やしていました、思いきりco2を排出してからの～、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、そして～、同じく、優勝、にベットしていた高行君も残念、5イースナーカット、1.2.5年生は左、3.4.6年は右と玄関が2つありました、一学期の初日に玄関を間違えてからの～、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。

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。イラン戦争が勃発(ぼっぱつ)して以降、石油の価格が高騰し、一向に物価高が止まりません。カレーライスを家庭で調理する際に必要な原材料や水道光熱費などの価格を基に算出し、食卓に与える物価高の影響を可視化した「カレーライス物価指数」は、最高値を更新し続けています。ちなみに2015年は250円だったのが、2025年は350円と十年間で百円値上っています。しかし、カレーは日本人の国民食であり、カレーのない食生活など考えられない、この私も、筋金入りのカレー大好き人間なのであります。そこで今月は、4月1日から4月20日までの間に、わたくし黄門切礼治はカレーライスを何回食べるか、を賭けの対象にします。あくまでも、カレーライスです。カレーうどんやカレーチャーハンはカウントしません。そんな私がおすすめするのが、物価高対策のカレー、もやしカレーです。もやしは安い！その他の具は豚のひき肉、私はこれに、生卵と納豆をトッピングします。納豆って、カレーに合うんですね～、それに、とってもヘルシー。皆様も試してみてくださいませ。私はだいたい週一のペースでカレーを食べていますので、このようなオッズをつけました。

|    |      |      |      |
|----|------|------|------|
| 0回 | 35:1 | 4回   | 4:1  |
| 1回 | 18:1 | 5回   | 10:1 |
| 2回 | 7:1  | 6回   | 25:1 |
| 3回 | 2:1  | 7回以上 | 60:1 |

それでは、お三人に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、ミスター今野八一行、お願いします。

(今野) おい、黄門、お前がカレーを食べるとか食べないとかなんて、全く、どうでもいい話だろ!?なにが、もやしカレーだ、本当にバカくさ。一人でさみしくカレーを食べる黄門ちゃん、たくさんカレー食べてね。という訳で(どういう訳だ!?)、5回、に2イースナーをベットします。

(黄門) え～、それでは、ミスぐだ男ママ、お願いします。

(ママ) 黄門と同じであんまりうれしくないけど、私もカレー大好きで～す♡私も週一です。夏になるとよくナスを頂くので、ナスカレーがメインの週二。もやしカレー、私もやっています。私は、ほうれん草も入れているけど、納豆トッピングって、アリなの?よし、今度黄門にだまされたと思ってやってみよう。という訳で(どういう訳だ!?)、4回、に100イースナーをベットします。

(黄門) え～、それでは、ミスター高行君、お願いします。

(高行) 私もカレー、大好きです。私はガッツリ系が好きですので、カツカレーが大好きですが、最近はハンバーグカレーにはまっています。特に理由はありませんが、6回、に2イースナーをベットします。

(黄門) え～、それでは、今野八一行が当たりますと20イースナー、ぐだ男ママが当たりますと400イースナー、高行君が当たりますと50イースナーが加算されます。私は、安い野菜、頂いた野菜を中心に毎日の献立を考えます。キャベツが安かったら、キャベツに合う肉、魚、卵などで料理をつくります。以前は食べたいモノを買って食べていましたが、今は安いモノを買って食べていかないといけません。もやし、かいわれ、豆腐、納豆などは、本当に助かります。こんなご時世だからこそ、料理をすることの大切を実感しています。私たちの人生の骨格は、その日その時の食卓に向き合うことによってつくられています。人間は、食べないと生きていけません。これからも、私たちにとって一番大事なことである、食、についてこだわっていききたいと思っています。

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～



