

## 田植え



今年もまた、「田植え」のシーズンがやって来ました。5月30日(土)に、義父と私と女房との3人で行いました。今回は2回目で、数日前に義父と女房が行っていて、残り2ヶ所だけの田植えでした。

5月の後半は結構気温が高く、この日も大変暑かったのですが、朝8時頃からはじめて昼までにすべて終わったので、案外楽でした。

今年もまた去年に引き続き田植え機に乗りましたが、やはり最初は操作に戸惑いスムーズにいきなかつたのですが、後半には慣れてきて、なんとかこなす事が出来ました。

機械の操作は「習うより慣れろ」で、去年より今年・今年より来年と、上手くなっていくと思います。

郷田



## イベントに行ってみよう!

6月20・21日呉市体育館サブコートで【クリナップ】さんのイベントがありました。呉市体育館では冷暖房もない中でしたが、2日間で38組の方々に来ていただく事が出来ました。有難うございました。

キッチン等の設備機器も少し前とは随分変わりました。何も工事をされなくても、ひやかしの方歓迎です。【タカラ】・【クリナップ】その他のメーカーさんのイベントの時は、是非来てみてください。

見るだけでも楽しいですよ…。どのメーカーさんも見る度に変わっていますが、特にタカラさんのイベントはキッチンをハンマーで叩いてみたり、ライターで火をかざしてみたりと、どんなに丈夫で安全かのアピールがすごいです。また、どのメーカーさんよりも色々な工夫がされている様に思います。

「ホーローだから…」と思っていたのですが、全く見方が変わってしまいました。秋にもあるとおもいます。何時か是非一度、話のタネに来てみてください。片山

## 夏休み工作準備

まだ梅雨の真っ最中ですが、そろそろ夏休みの心配をしないといけない時期になりました。

それは恒例となりました“親子工作教室(仮)”の案内の為のサンプル製作です。毎年どこかで1日確保してやっていたのですが、今年はそんな時間が取れそうになかったのが、気合一発とあえず合間にでも…と合間に現場に行ったりしながら4時間半でなんとか5品を完成しました。

まだ、金具取付や、色付けが済んでいないのですが、あとは他の担当者にお任せします。

8/1(土)に宮原まちづくりセンターで開催予定なので、お子様・お孫さんと参加されてはいかがですか?

日頃なかなか一緒に一つのものを作ることもないでしょうから、この機会に楽しみに来てください。待ってま〜す。

筏津(イダツ)



ホワイトボード



ミニチュアチェア



ハンガーボード



マガジンラック



小物入れ



## カシワバ紫陽花



先日、ニュースターを歩いて配布していると、変わった花に巡り合いました。

小さな木に真っ白な花が群がる様に咲いています。すぐに写メして帰って、早速調べました!(^^)!

原産地:北米東南部・落葉低木

(午後日陰になるような場所が最適)

葉の形がカシワに似てることが和名の由来。

花は円錐状又はピラミッド型につく独自の形状をしており、5~7月に真っ白い花を付ける。八重咲きと一重がある。

一般の紫陽花と異なり、全体の印象としては、木のボリュームに対し、花が少ないのが特徴。葉には切れ込みが有り、秋には紅葉する。樹高50~200cm。6月から7月下旬枝を2,3節で切って挿し増やす。(発根は一般的な紫陽花よりも遅く、1ヶ月以上かかる)

甘い香りがあり、花の色は希少ですが赤が有る。黄金葉の品種リトルハニーが

有り、気温の寒暖差が大きい場所だとガクが赤く紅葉し、オータムカラーと言われ、よくリースで使われます。

長野の方では庭でもきれいに色づきます。と書かれていました。

年を重ねる毎に花の手入れも難しくなりますが、見ているとどの花も皆綺麗です。 椋田



### イベント予定

8月1日(土) 宮原まちづくりセンター  
「夏休み親子工作教室」 10:00~15:00  
10月17日(土)・18日(日)  
坪ノ内アパート集会所  
「住まいる祭」 10:00~16:00

### 夏に美味しいパスタ!!



梅雨に入り よく雨が降ります。暑い日があれば肌寒い日もあったり 皆様 体調を崩されたりしていませんか? 体調が悪いと食欲も無くなりがちですね (-'\*) ♪それで今回は 簡単に出来る美味しい夏のメニューを紹介したいと思います(●^o^●)

今からの暑い夏 冷たい麺が美味しくなりますよね!

ざるそば そうめん 冷麺...等々 定番になりがちですよ(>o<")

そんな時 是非 作ってみて下さい。トマトの冷製パスタを紹介したいと思います

《材料》(4人分)

スパゲッティ...300g トマト(完熟のもの)...4個 きゅうり...1本

玉ねぎ...1/2個 オクラ...1袋

《調味料》ワインビネガー...大3 塩...小2 醤油...小2

オリーブオイル...大6 砂糖...小2 にんにく...1片

### 《作り方》

- ①トマトは十字に切り込みを入れ、熱湯にくぐらせ皮がめくれたら冷水にとり、皮をむき、大きめに切る。
- ②きゅうりは皮をむいて7~8ミリの角切り、オクラはさっとゆでて斜めに大きく切る。  
玉ねぎはみじん切りにする。
- ③調味料はボールに合わせ、にんにくはみじん切りにする。
- ④トマト・きゅうり・玉ねぎを③へ入れ、冷蔵庫で冷やしておく。  
オクラは後で混ぜる。
- ⑤スパゲッティはたっぷりの湯で多めの塩で茹でる。冷水でスパゲティをよく洗う。
- ⑥④に冷やしたスパゲティを混ぜ、最後にオクラを入れる。  
入れる野菜は 何でもいいです! エビ・いか 等を入れると豪華になります。  
その時はボイルしてから入れて下さい。(\*^▽^)/★☆☆♪

桑井



1級建築士事務所

太進建設株式会社

呉市宮原11丁目8-24 TEL0823-25-0125

検索

