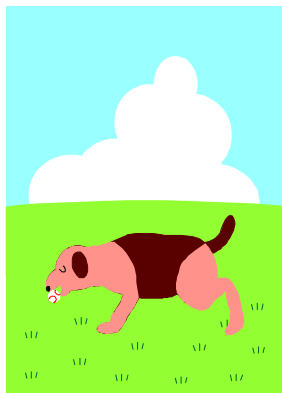




# わくわく だより

桜の花ももう散り 新緑がまぶしい季節に  
なってきましたね。日差しが明るく、外気が  
さわやかになってくると、身も心も活発になっ  
てくるものです。私の息子もこの着年長さんになり、  
大分お兄さんらしくなったのですが、わんぱく3人  
にも磨きがかかってきました。大人達も負けずに  
心身活発でいたいですね。



売買部内・長谷川



## 家相の上手な生かし方⑦

### ●「商家の神棚は、外から見えない場所に飾るべし!？」

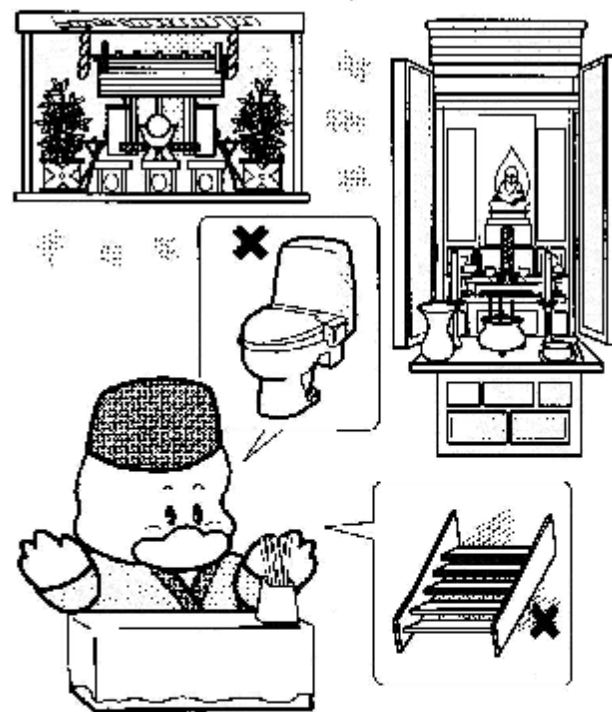
「神棚を店の見せ物のように飾るのは失礼だ。不敬にあたらないような置き方をしなさい」という意味と考えられます。

神棚の置き場所については各説によってバラバラで、特に決まった場所はないようです。但し階段の下や、トイレの近くなどのように失礼にあたる場所は避けるのが一般的とされています。また、神棚の下を通り抜けするのも、頭上にお供物が落ちてくる場合があるので避けた方がいいようです。

2階建ての場合、「2階から踏みつける場所はいけない」と考えている人がいますが、これはちゃんとした床があるのですから失礼にはあたりません。

仏壇も同様で、特に置き場所をそれほど気にする必要はないようです。部屋数が少なく適当な部屋がない場合は、押入れや天袋の中に設けてもよしとされています。

神棚と仏壇は一緒にせず、少し離すか、仏壇を一段下げるのが一般的です。



おが聞いた話では...  
2階建て1階に神棚を置く場合、  
神棚の上(天井の部分)に「雲」と  
書いた紙を貼るそうです。  
理由は、その神棚の上は、空  
なんぼよという意味らしいです。  
なるほどと納得したものです。  
売買部内・満山

## 健康レシピ塾

お子様もきっと喜び!

### 熊さばのタルタルソースがけ

- 材料 4人分
- さば 1尾
  - 玉ねぎ 1/2コ
  - にんにく 30g
  - ローリエ 1枚
  - 白ワイン カップ 1/2杯
  - パセリ 4株
  - レモン 1/2コ
  - 塩コショウ 少々

- タルタルソース
- 玉ねぎ 1/8コ
  - ピクルス 1/2本
  - ゆで卵の黄身 1コ分
  - パセリのみじん切り 小さじ1杯
  - マヨネーズ カップ 1/2杯

作り方

- ① さばは三枚におろして、4切れにします。(切り身でもOK)
- ② 玉ねぎとにんにくを薄切りにしてパセリ・ローリエ・白ワイン・塩・コショウと合わせます。そこに①を入れ、約1時間つけておきます。
- ③ 天板にバターを塗って②のさばを並べて、200℃のオーブンで八分通りに焼きましょう。
- ④ ②にタルタルソースを掛けてオーブンに戻し、焼きあげます。
- ⑤ 器に盛りレモンを添えます。(お好みで野菜やキノコなどをつけて合せて下さい)

タルタルソースの作り方  
玉ねぎをみじん切りにして水にさらした後水気を拭き取ります。先ほどの玉ねぎをみじん切りと、ピクルスのみじん切りと、ゆで卵の黄身みじん切りと、パセリのみじん切りをマヨネーズで混ぜ、タルタルソースを作ります。

1人分の栄養分  
エネルギー 419kcal  
たんぱく質 22.0g  
脂肪 39.1g  
食塩相当量 3.0g