

新発田商工会議所女性会

事務局(高澤・高田)・電話 二二二二七五七

・事業所
複合型福祉施設
コンフィ陽だまり苑
新発田市諏訪町
一一一〇一三八

馬場 玲子
(理事)

◆女性会会員紹介

TEL二四一二二二

◇福祉・介護サービス

事業

デイサービスセンター、
特別養護老人ホーム、ケ
アハウス、居宅介護支援
事業所、地域包括支援セ
ンター、認可保育所キッ
ブ陽だまり園

「いつもここに笑顔
いっぱい。陽だまりのよ
うでいたい。」と願い、

春陽の候、皆様いかがお過ごしでしょうか。この度の災害は想像を絶するものがあり、時が経つにつれ判明する被害の甚大さに心がいたみまします。ご被害の皆様には、一日も早い復旧を心からお祈り致します。

さて、今月は大手町で和菓子屋を営んでおります寿堂の鈴木健太郎より、紙面講座させていただきます。

今回のテーマはズバリ「豆」でございます。皆様ご家庭でも煮豆やあんこを

作られると思いますが、私なりの一番おいしいと思う豆の煮方をご紹介します。ただきまます。

まず、一晩水漬けしませす。長時間漬けすぎますと豆の表皮が硬くなる原因にもなりますので、お気をつけください。前の日の夜に漬けたら朝には煮る方がいいでしよ。

次に、火をつけて煮ていきます。沸騰後湯を捨て、豆を流水で洗います。これは、豆からタンニンという

毒素がでるからです。この作業を怠ると渋みが残る美味い餡はできません。

次に水を替えもう一度沸騰させます。私のこだわりはここからです。普通専門学校などでは、先ほど同様にもう一度水洗いします。しかし私は、この二番汁こそ豆の旨みと思っております。和菓子屋さんでもこの水洗いの回数はそれぞれです。何が正しいかは私も分かりませんが、自分の舌にはこの煮方が一番でした。つまり、湯は捨てずに、ここに水を入れ五〇℃以下にして、もう一度沸騰させます。

あとは、豆が大きくなったら、弱火で柔らかく煮ま

にせい塾 紙面講座

寿堂

第11回

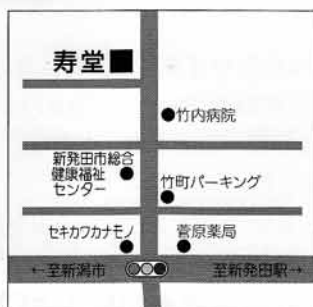


鈴木健太郎さん

す。そのあと蒸らすのもいいでしょう。

旨みをたっぷり吸った豆の出来上がりです。ここに溶かした寒天と砂糖を入れれば、小倉羊羹。水を切り砂糖を加えて練れば、小倉餡の完成です。ぜひ一度お試しください。

⑥大手町四一十六
⑦二二二二八三一



新発田商工会議所女性会

新春講演会・新年会開催

去る二月二十一日(月)、女性会新春講演会および新年会が開催されました。講演会は、昨年十一月に新発田市市長に就任された二階堂馨様を講師にお招きし、こ

れからの新発田市のまちづくりについて、市長の熱い思いについてご講演頂きました。



3月号いざ四字熟語道場当選者

応募者数 117名 正解者数 114名 厳選な抽選の結果、次の5名様が当選されました。

- ・石井 淳子さん(西園町) ・井上 春世さん(豊町)
- ・倉島 友子さん(大手町) ・高澤スズ工さん(三日月)
- ・長谷川睦さん(城北町)

本誌のいざ四字熟語道場にご応募された方のハガキは、一定期間保管後、破棄いたします。

あなたの笑顔を第一に個人から企業・団体まで納得と安心の総合法律事務所 遺言・相談・交通事故・多重債務の初回相談は30分無料です。



弁護士法人

新潟第一法律事務所 新発田事務所

Niigata Daiichi Law Office

所長・弁護士 大橋 良二

新発田市中央町4丁目2番6号【新発田警察署並びに】TEL.0254(21)4300(代) 受付時間/月～金曜9:30～17:00

事務所ホームページ

新潟第一 弁護士

検索

http://www.n-daiichi-law.gr.jp

ご葬儀は、アーケベルのセレモニーにおまかせください。

セレモニーホール新発田
新発田市大栄町3丁目3番24号セレモニーホールあやめ
新発田市本町3丁目1番2号

新発田市住吉町に、新しい葬儀式場
「セレモニーホール飯豊」
2011年1月オープン

ご葬儀のご相談・ご用命は
新発田 セレモニー
0120-981594
365日24時間対応です。