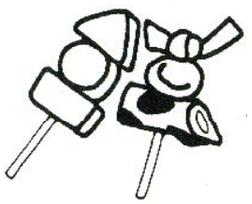
おもしろ食べ物紀行 第1回「静岡のおでん」



食の世界にいると色々面白い話を聞いたり見たりすることが、多々あります。そんなちょっとしたお話を少しずつ掲載させていただきます。

まずは、そろそろめっきり寒くなってきましたので【おでん】のお話をひとつ。今年は黒がブームなんだそうですが、静岡の真っ黒おでんについての「うんちく」を……。

旧静岡市内だけでも600軒も【おでん】を出す店があるほどの【おでん王国】・静岡県では「しぞーかおでん」と呼ばれるツユの真っ黒なおでんが地元で愛されています。

某TVでも紹介されたのでご存知の方もおいでしょう。ではなぜ黒いのか？ 基本は、ネタに使う牛スジがもとになっているらしいのです。それも毎日毎日注ぎ足しながら使っていると、次第に黒くなっていくのだそうです。

さらに面白いのは、普通はからしを付けてたべるのに静岡はカツオぶし粉と青海苔をかけて食するそうです。

いやー面白い！ 今夜は【おでん】なんかいかがでしょうか？ では次回まで……。（倶留満・丸山）

川柳カレンダー　好評発売中

各種メディアで話題に

中込商店会オリジナルの「川柳カレンダー」が新聞・テレビなどのメディアに取り上げられ大きな話題になっています。

すでに毎日新聞・秋田魁新報・週刊さくだいら・長野放送の取材を受け、地元のFMさくだいらでも放送されました。全国各地から問い合わせや注文をたくさんいただいております。

限定3000部

数に限りがありますので、興味のある方はお早めにお買い求め下さい。

中込橋場公会堂の商店会事務所はもちろん、商店街各店でも販売しております。販売店の目印は左のポスターです。

長野放送の取材を受ける井出理事長

お詫びと訂正

川柳に入選された地元の方から間違いをご指摘いただきました。カレンダーの10月の写真に「貞正寺」とあるのは正しくは「貞祥寺」です。お詫びして訂正いたします。

写真で送る年賀状

只今特典付で好評受付中

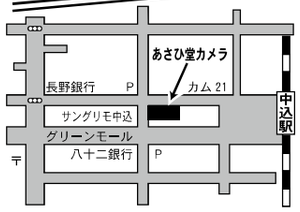
お年玉付き年賀ハガキ仕上げ
約800種類からお選びいただけます。
フィルム・プリント・各種メモリーカードより出来ます。
〈お年玉付き年賀ハガキは当店で用意(持ち込み可)〉

年賀ハガキ印刷も承り中

カンタンできれい!!

各種証明写真すぐできます

カメラ・カラープリント
楽しい写真づくりに奉仕する
あさひ堂カメラ
佐久市中込駅通り　TEL 0267-62-8510　FAX 62-8675



クリスマス・年末年始のお薦め品が勢揃い！

ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー船便
750ml　1460円
すっかりクリスマスの定番となったヌーヴォーの船便が到着しました。

マンズ・ゴールド・スパークリングワイン
720ml　1450円
豊かな香りとすっきりとした酸味が特長の金粉入スパークリングワインです。

井筒長　新酒しぼりたて
3.6L　4077円
しぼりたてならではのフレッシュで新鮮な味わいを、お買い得のビッグサイズでどうぞ。

井筒長 純金酒　1.8L　2520円
この時期のみの金箔入り清酒を、年末年始の大事な方への贈り物にお薦めいたします。

井筒長 酒粕しぼりたて 500g　320円
お待たせしました！しぼったばかりの酒粕がようやく到着です。限定品につきお早めに。

クリスマス限定ビール　500ml 1400円
真っ白な陶器製の瓶に描かれたサンタクロースが愛らしい、ドイツ産限定ビールです。

ゆめ佐久カード加盟店
中込駅前グリーンモール
リカー&ギフトプラザ
マルトオーツカ
0120-620102
毎週 木曜は3倍

意外に知らない耳そうじの話

耳あかはドライ？　それともウェット？

耳あかの正体から、耳かきの方法、最新耳かきグッズまで、小耳にはさんでトークをする、耳にまつわる情報集。

耳そうじ、どんなふうにしてますか？

日頃の習慣として、何気なく行なっている耳そうじ。といっても、そのやり方は人によって千差万別。耳かきでポリポリ耳そうじをする人もいれば、綿棒で耳そうじをする人。あるいは、毎日こまめに耳そうじをする人もいれば、気がついたときにチョチョっとする人もいます。

耳そうじのし方は人様々、個人の自由といってしまうと、それまでですが、やり方によっては耳のトラブルにつながりかねないのでご用心を。

人はなぜ耳そうじをするのでしょう。なかには、「耳そうじが快感だから」という人もいるでしょうが、本来の目的はたまった耳あかを取り除くことにあります。では、その耳あかとは、一体、どんなものなのでしょうか。

耳あかは、外耳道の皮膚にある皮脂腺、耳垢腺というところから出る分泌物と古くなった表皮、外から入ったほこりなどが混ざり合ったものです。

汚いと思われている耳あかですが、実は**重要な働き**を担っています。まず、耳あかは酸性で蛋白分解酵素が含まれているため、殺菌作用を持っています。そして耳の中に適度な潤いをあたえ傷つきにくくする皮脂が出ており、皮膚を保護します。

ところで耳あかには、粉状になったドライタイプと湿り気のあるウェットタイプの2つがあります。これは遺伝によるもので、日本人にはドライタイプ、欧米人にはウェットタイプが多いといわれています。また、ユーラシア大陸を南下してきた縄文人はウェットタイプ、シベリアなどに長く留まった弥生人は、ドライタイプが多かったといわれています。

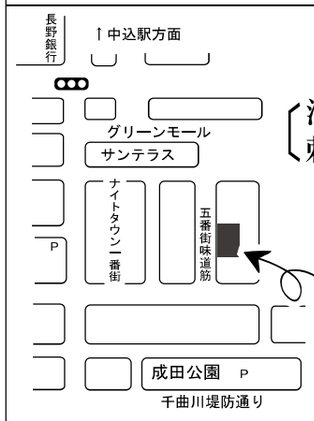
耳そうじは2～3週間に1度！

では本題の耳そうじのやり方についてお話ししましょう。

耳あかは、自浄作用によって自然に外耳道の入り口へに排出されるようになっています。あまり頻繁に耳そうじを行うと、外耳道の薄い皮膚を傷つけ、皮膚のびらん、水様性の耳だれ、さらにはカビが生えてかゆみが増すなど、慢性の湿疹性外耳道炎を起こす可能性もあります。ですから、耳そうじの頻度は2～3週間に1度くらいが適当です。

耳そうじをするフォームは、中指で耳かきの背を押さえ、親指と人差し指をあわせた3本の指で構えます。そして、耳あかをかき出すときに、薬指をそっと頬にあてます。また、耳あかは入口から1cmくらいのところにたまるので、耳かきを深く押し込む必要はありません。

注意したいのは耳そうじ中に子供がぶつかって、鼓膜を破る事故。耳そうじをするときは、必ず子供やペットのいないところで行いましょう。また子供が大人のまねをして、自分であるいは子供同士で耳かきを使用して事故になった例も多いため、小さな子供の見ているところでは耳かきはしないでください。



クーポン券

酒(大)またはビール(生中可) 1本
刺身・寿司1人前・口取

○ この券ご持参の方に、お1人 2,500円で提供いたします。
○ 1名1枚に限らせていただきます。

忘新年会予約受付中

◎ 5名様以上の宴会に焼酎ボトル（720ml） 1本付。二次会もOKです。
○料理…3,000円～
○人数…25名様位迄

当店
江戸前 寿司処 **舟幸**
中込 2-20-13　☎ 63-1345
定 休 日…火曜日
営業時間…PM 5:00～ AM 2:30

忘年会・新年会 予約承り中

忘・新年会15名様以上申込みの幹事様1名様ご宿泊無料サービスいたします。

● 3,000円コース…鍋料理他、和洋中料理8品
● 4,000円コース…鍋料理他、和洋中料理9品

その他、ご予算により調理いたします。
● 飲み放題プラス2,000円（税込・2時間）

…… 宿泊特別割引プラン ……
シングルルーム 通常\5,200が →3,800円
（期間 平成19年12月1日～20年1月31日）

※送迎バス 10名様以上 無料

ホテル ナカジマ
TEL 0267-62-6200