中込商店街だより

Nakagomi

第198号

発行　中込商店会協同組合
〒385-0051 佐久市中込2-26-3
TEL 0267-62-5714・FAX 62-0361
Web　http://nakagomi.jp
Mail　info@nakagomi.jp
後援　佐久商工会議所

中込商店街のお得情報・お役立ち情報をお届けします。
次回は10月2日(金)に、もってぇねぇ市を特集します。
本紙ブログ版は 中込商店街だより 検索

どんな出品があるか楽しみ！ もってぇねぇ市 本日出品受付

今回の もってぇねぇ市
会　場：中込交流センター
9/ 26 (土) 夜7時～8時　出品受付
出品料は1品10円です
10/ 3 (土) 11時～2時　販売
2時30分～3時 出品者清算

朝夕はだいぶ涼しくなってきました。秋冬物の衣料や家電の出品を待ち望んでいる人も多いはず。

資源を大切にしよう、ゴミを減らそうと開催している「もってぇねぇ市」です。

特に子供用品は子供の成長が早く、使用期間が短いものが多いと思います。「無料でも良いから誰かに使って欲しい」というお話もよく聞きます。

捨てた場合でも運搬や再生のための費用がかかり、二酸化炭素を増やすことになります。地球環境を守るための取り組みですので処分する前にぜひ出品をお願いいたします。

出品商品の一部は来週号（10月2日発行）でご案内いたします。早く見たいという方は、ネット版の本紙は9月29日の昼ごろまでには見られます。

ほしいもの
ネット上で「出品してほしいもの」を募集しております。最近のご要望では…
☆家庭菜園用の耕運機(管理機)4ストローク エンジン希望
☆キャンプ用品というご投稿がありました。使わない耕転機やキャンプ用品をお持ちの方は出品をご検討ください。

初めての出品
出品してみたいという方は、出品商品と出品料・免許証などを持ってご来場ください。その場で出品者証を作り、受付けします。

商品カードや一覧を書くのが少々面倒ですが、不用品がおこずかいになり、環境保全にも貢献することですのでご協力をお願いいたします。

ネットオークション はしばらく中止
本紙196号でもお知らせしましたように、ネットでのオークションはしばらく中止とし、会場での入札方式で開催します。

オークション出品をご希望の方は、一人1点は優先的に受け付けますので、出品確認の際にお申し出ください。

商品カードが取れないように
毎回お願いしていますが、商品カードが外れると、販売も返品もできなくなります。マスキングテープなどの弱いテープではなく、セロテープやタグガンを使ってください。

また出品した方は10月3日午後2時30分からの清算に必ずご来場ください。

ではたくさんのご出品をお待ちしております。

ゆめ佐久カード ソフトバレーボール大会
参加受付けは明後日

11月3日に開催される「ゆめかちゃんカップソフトバレーボール大会2009」の参加お申込みは**9月28日（月）午前10時から**、予定チーム数になり次第締め切りとなります。

申込み受付け…佐久商工会議所内ゆめ佐久カード協同組合（62-2520）

即日、予定チーム数になる場合もありますので、お早めに。

長野銀行 ↑中込駅方面
グリーンモール
サンテラス
ナイトタウン一番街
五番街味道筋
P
当店
成田公園 P
千曲川堤防通り

大好評 **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

○3,800円相当
○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。

同級会・各種ご宴会予約受付中

◎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

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

ビデオ編集の話題

秋の運動会、行楽シーズンにビデオを撮った人も多いのではないでしょうか。

我が家では子供も大きくなり、運動会や音楽会のビデオを撮るということもなくなりましたが、子供が小さい頃のビデオが、なんとVHSCというカセットで保存してありました。いずれはVHSデッキもなくなりそうですので、なんとかDVDに残そうと思い立って作業を始めました。

まずVHSCをVHSデッキで再生するためのカセットアダプタを友人から借りて再生します。

これをパソコンに入れたキャプチャカードを通してハードディスクに録画。

さらにパソコン上でオーサリング（編集）ソフトを使って、不要部分をカットして何年何月に撮ったものか字幕を入れて編集します。

最後にDVDプレーヤで再生できるように、メニュー画面を作り、チャプターを区切ってDVDに焼き付けという作業です。

オーサリングソフトの説明には「誰でもできる。とっても簡単」などと書いてありますが、やってみるとかなりの作業量で時間もかかります。

そうは言ってもメディア（記録媒体）がすごい速さで進歩し、ビデオカメラもVHSや8ミリビデオからデジタルテープになり、ハードディスクやDVDになり、今やメモリタイプになってきました。

再生機器もDVDからもうブルーレイが主流になりつつあり（レンタルビデオもブルーレイが増えましたね）、さらに次世代ディスクも研究されています。

しかし、VHSどころか8ミリフィルムで家族を撮ったものが残っているご家庭もあるはず。8ミリ映写機で見られるうちはいいのですが、早めに新しいメディアに変換しておかないと見られなくなる日も近そうです。カメラ屋さんなどでDVDへの変換をしてくれるところもありますので整理してみてはいかがでしょう。

◇　◇

話は変わりますが、この変換作業をしていて、つくづく感じたのが「手ぶれビデオは見るのがつらい」ということ。ブレた画面を見て乗り物酔いのように気分が悪くなったという話は良く聞きます。

最近のビデオカメラにはほとんど手ぶれ補正機能がありますが、静止するわけではありません。

できれば三脚を使う。無理ならせめて一脚を使う。それもだめなら両手でカメラを構えてひじを体に付けて静かに撮影するなどの工夫をしましょう。

折りたたみ傘の先の部分はカメラの三脚穴と同じネジです。折りたたみ傘を一脚として使うというのもブレない動画を撮る手段です。

おもしろ食べ物紀行 第26回「お米」

お米に粘り気がなくならないお米」のお話です。

秋日本人になくてはならないサラサラなんですね。

ご当地、佐久も有名な産地ですが、世界中ではお米は主食というより野菜的感覚の国の方が多いようです。

ご存知のとおり東南アジア系の国はお米を手で食べますよね。そのせいかは分かりませんが、手にべとつくことのないお米が主流です。

そんな中でも平成5年の米騒動で緊急輸入された時のことを思い出していただければおわかりでしょうが、東南アジア系の国々のお米は、日本人の口には合わなかったようです。

イタリア・スペイン等のリゾット・パエリア等の有名料理も野菜感覚ですね。芯を残すのを好んでいます。

また面白いネタとして、イランに電気炊飯器を輸出して大失敗した話があるんだそうです。……なぜなら「おこげ」ができなかったからだとのことで、イランでは「おこげ」ができない娘は嫁にいけないという逸話まである国だからだそうです。

いまではおこげができる炊飯器もありますが、今はどうなのかな？最近の事情はわかりませんが……。

（byグルマン丸山）

長野銀行 ↑中込駅方面
グリーンモール
サンテラス
ナイトタウン一番街
P
当店
成田公園
千曲川堤防通り

10月より 河豚（ふぐ） 始まります!!

夫婦2人でなごやかな雰囲気でやっています

• **5,800円コース**（3日前 要予約）
ふぐ刺、ふぐ鍋、皮、煮凍り、茶碗蒸し
唐揚げ、ぞうすい、ヒレ酒
10月中は5,800円→5,000円
（チラシ持参の方）

その他　信州サーモン、鯨、肉などいろいろあります。是非どうぞ!

営業時間　18:00～深夜2:00
（1:30ラストオーダー）
日曜日定休

季節料理 升 SHOW
佐久市中込2-8-11　☎62-4808