

トータルヘルスケアマガジン [ホットライン]

hotline

11

2013 November

No.261

編集:白十字(株)ホットライン編集室

発行:白十字株式会社



カラダにやさしい四季ごはん

旨味と栄養がたっぷり

牡蠣

レトロ紀行

温泉津温泉

手づくりエコ雑貨 [お皿でミラー]

ゆがみ直し均整整体操 [ふくらはぎ、足首を細くする]

牡蠣のマーボー風

ごま油の香りが食欲そそる、ごはんにピッタリのメニューです。

牡蠣のうま味と食感がしっかりと味わえます。

辛すぎないのでお子様にも◎

材料 (2人分)

むき牡蠣…12個 (250gほど)

にんにくのみじん切り…小さじ1

長ねぎの粗みじん切り…½本分

サラダオイル…大さじ3

豆板醤…大さじ1.5

中華スープ…150ml

甘酒…大さじ1 (または砂糖小さじ1)

酒、醤油…各大さじ…1.5

水とき片栗粉… (片栗粉大さじ1、水大

さじ1をといたもの)

ごま油…小さじ2

〈飾り〉長ねぎのみじん切り…適量

作り方

①ボウルに氷水を張り、牡蠣の汚れを手早く洗い流し **a**、ペーパーなどの上に取って水気をきる **b**。



②フライパンにサラダオイルとににく、豆板醤を入れ、香りがでるまで炒める。長ねぎを加え、中華スープ、甘酒、酒、醤油、牡蠣を加え、水とき片栗粉を回し入れる。

③軽く沸騰してから5分ほど煮て器に盛り、長ねぎを散らしてごま油をまわしかける。

牡蠣はしっかり水気をきりましょう。
料理の味が薄まるのを防ぐためです。
甘酒は隠し味ですが、無ければお砂糖でじゅうぶんです。



ささッともう一品

牡蠣のおろしバター醤油

牡蠣は少し焦げ目がつくくらい焼くのがおすすめです。

大根おろしを添えてさっぱりと。

むき牡蠣…10個ほど

バター…大さじ1ほど 塩…少々 醤油…小さじ2

酢…小さじ1 大根おろし…½カップ分

①ボウルに氷水を張り、牡蠣の汚れを手早く洗い流し、ペーパーなどの上に取って水気をきる。

②フライパンを強火にかけ、バターをとかし、牡蠣を両面焼く。軽く塩をし、醤油をまわしいれて火をとめ、酢を加える。

③器に大根おろしを盛り、牡蠣をおき、焼き汁をまわしかける。



渡辺麻紀 白百合女子大学 仏文科卒業。フランス、イタリアへの料理留学後、テレビの料理番組などのフードコーディネーターを経て、現在は料理家として、雑誌や企業へのメニュー提案などを手掛ける。特に、スパイスやハーブを使った料理・菓子が得意。著書に『QICHES キッシュ』(池田書店刊)など。www.makiette.com

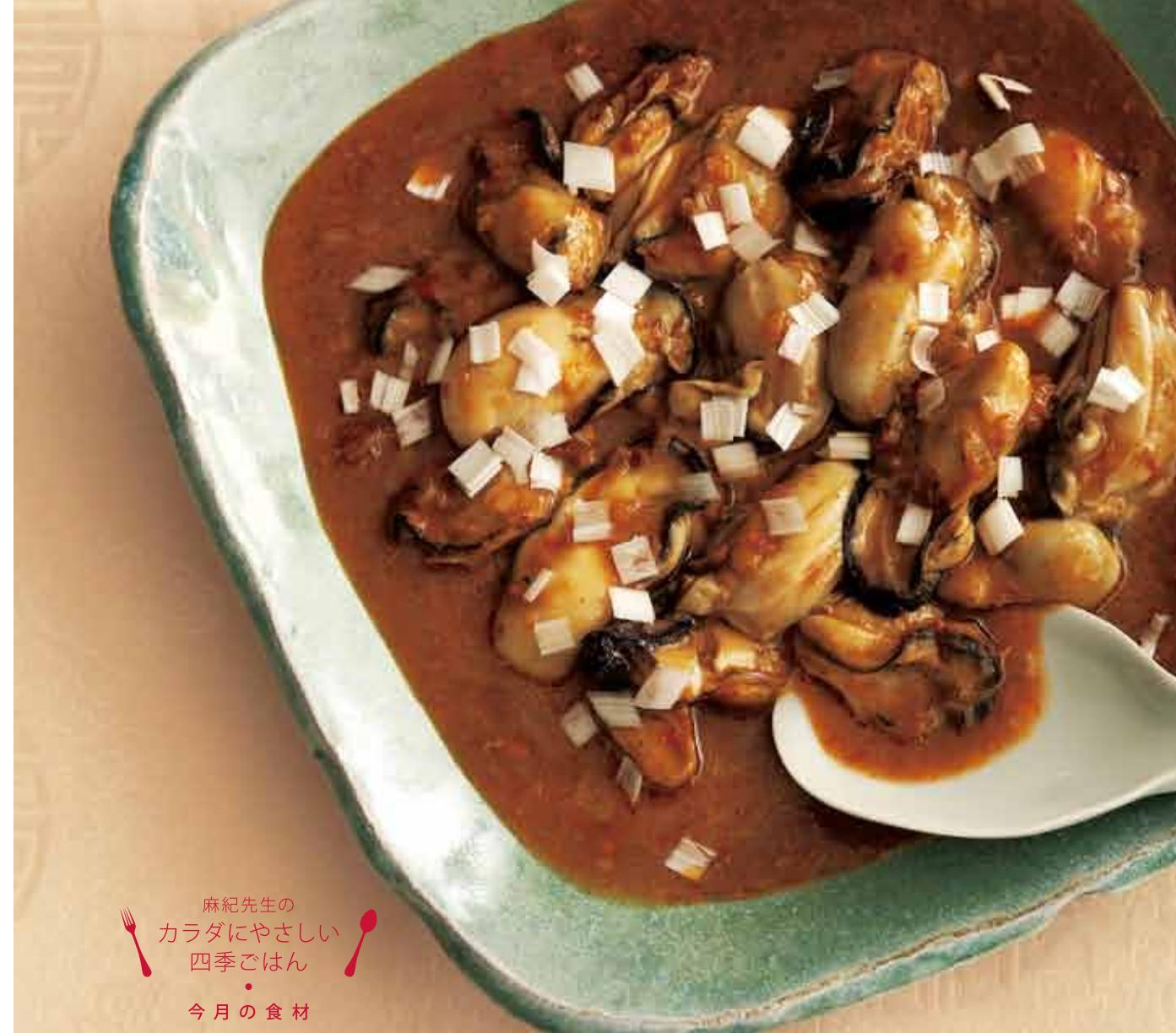
写真／藤井幸子 www.stash-mg.com

麻紀先生の
カラダにやさしい
四季ごはん
今月の食材

牡蠣

「牡蠣」特有の潮の香りと、口いっぱいに広がる奥深い旨味。食用としての歴史は古く、多数の殻が貝塚で発見されているほどです。この旨味の秘密は、牡蠣の持つ豊富なグリコーゲンにあります。また栄養価も高く、「海のミルク」といわれているほど。アミノ酸の一種タウリンが多く含まれ、血圧や血中のコレステロール値を下げるため高血压症や、動脈硬化の予防も期待できます。さらに、牡蠣の栄養成分でよく知られる鉄は、女性に多い鉄欠乏性貧血の予防に効果があります。ほかにもカルシウム、銅、亜鉛などのミネラル類や、ビタミンA・B₁・B₂・B₁₂などのビタミン類も豊富に含まれているため、単に美味しいというだけでなく、スタミナ増強の食品としても摂りたい食材です。

冬の味覚「牡蠣」は
栄養の宝庫。





温泉津の街角で見つけたレトロな建物。かつては自転車店だったそうです



温泉津焼の登り窯。北前船の時代、「はんど」と呼ばれる大きな水瓶は大ヒット商品だったとか

大迫力！石見神楽／



温泉津温泉では、毎週土曜日に龍御前神社にて夜神樂を上演。ユニークでダイナミックな動きに引き込まれてしまいます。

20~21時、500円

「こつちこつち」と、地元ガイドさんに手招きされて、温泉街の路地裏へ。崖下に細い道が続いています。「石見銀山から銀を運んできた道じゃ」—さすがは神話の国、島根県。まだまだ奥が深そうです。



早朝の温泉津湾。かつて隣接の沖泊とともに交易でにぎわった様子に思いを巡らせてみました

車がやつとすれ違えるほど道の両脇には、源泉かけ流しが自慢の木造旅館や共同湯、神社やお寺…時間がとまったような風景はつい撮影しきくなってしまって。温泉と懐かしさを求めて遠くから訪れる人も少なくありません。

縁結びの神様として知られる出雲大社から、車で1時間あまり西へ向かって大田市へ。車窓から眺める日本海は意外なほど青く、入江は波が穏やかです。温泉津温泉は約1300年前に発見され、江戸時代には北前船の寄港地として大いに栄えました。

湯治気分の休日はのんびり歩き港まで

COLUMN

ご当地ガイドと魅力発見

温泉津温泉、石見銀山などあちこちで地元のガイドさんが活躍しています。無料ガイドのほか予算に応じたレンジも可能なので相談してみて。写真は石見銀山ガイドの会の長尾英明さん(左)と、取材に同行してくれた石見観光振興協議会の前原紗苗さん(右)。



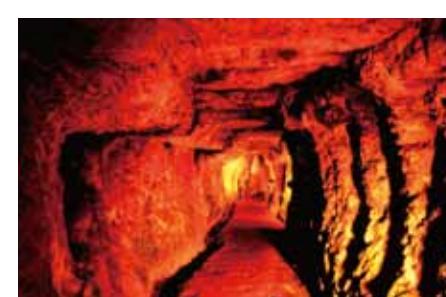
(上) 大森集落。民家を改装したカフェに雑貨や、パン屋とつい立ち寄ってしまいます
(左) 理容遺産第1号に認定された元理容館

旅のあとがき



星 裕水(ほし・ひろみ)

取材中、駐車場で見かけた原付バイクのイラスト入りナンバープレートにびっくり！大田市のキャラクターの「らとちゃん」。2012年にご当地ナンバーとして100枚限定で交付したところ、かわいいと好評であつという間になくなつたそう。



五百羅漢(羅漢寺)。岩盤斜面の石窟に石造りの坐像が安置されている

観光客が唯一予約なしでも歩ける坑道、龍源寺間歩。ノミで掘り進めています

出版社勤務を経て、トラベルライター・編集者に。フェイスブック公認サイト「フェイスブックナビ」にて旅のコラムを連載中。<http://f-navigation.jp/>



島根県大田市
古きよき日本をたずねて
レトロ紀行 温泉津温泉
YUNOTSU ONSEN

温泉街として初めて重要伝統的建造物群保存地区に指定されている温泉津温泉。右は湯元として大切にされている薬師湯。奥の木造の旧館は大正初期に建てられたもの



タヌキが温泉を発見したという伝説があるのです

■アクセス

首都圏から温泉津温泉へ
出雲縦貫空港から車で約1時間30分。または山陰本線温泉津駅下車、徒歩20分。温泉津温泉から石見銀山へは車で20分。

■観光の問合せ

大田市観光協会0854-89-9090

■取材協力

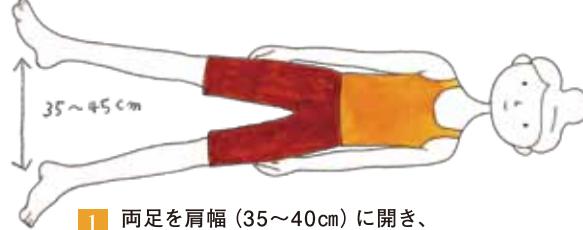
島根県観光振興課

シルバーラッシュの夢の跡と湯治場の情緒じんわり温泉街 ゆのつおんせん、と読みます。海のほとりに良質な湯がわき、木造旅館やなまこ壁の蔵、民家の建ち並ぶ温泉街はノスタルジーそのもの。そして津は船着き場を意味します。まさに言葉通りの温泉地なのです。

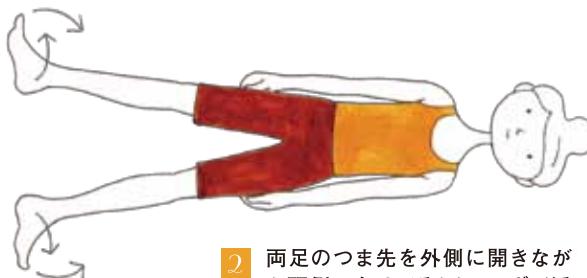
「ふくらはぎ、足首を細くする」

Q.

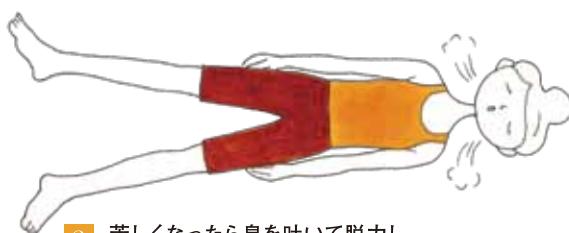
子供のころから足首が太いのが悩みのタネ、スカートをはける足になりたいわ



1 両足を肩幅(35~40cm)に開き、あお向けに寝る。両手は体の横に沿わせる。



2 両足のつま先を外側に開きながら頭側に向けてそらし、ひざが浮かないようにして足を伸ばす。息を大きく吸ってから止め、できるだけがまんする。



3 苦しくなったら息を吐いて脱力し、10秒間リラックス。

お答えします



A.

タイトスカートにヒールの靴で素敵に歩く姿は羨ましい限りですよね。ふわっと膨らんだふくらはぎをきゅと引き締める足首は女性のあこがれ。足首は関節なのでその関節をつなぎとめる靭帯が緩んでいたり、ゆがんでいたりすると太くみえてしまいます。足は体全体の歪みを生み出す元となるので健康面からもギュッと引き締めていたいところ。毎日の積み重ねでだんだんと綺まっています。根気よく続けることがコツです。

こんなコトもおすすめです!

- ・椅子に座っている時も足首をそらす動作を繰り返す
- ・ふくらはぎはマッサージが有効。下から上にゆっくり引きあげていきます。特にアキレス腱は丁寧に
- ・歩くときの姿勢はおなかと肛門を引き締めて大股で歩きましょう。自然に足首が締まります（歩く姿勢で足首は細くなります）

松岡博子 アピア均整院院長。一般社団法人身体均整師会会員。東京・高田馬場に治療院を開業し、均整師として日々たくさんの方のからだと接し、健康づくりに携わっている。『ゆがみとり背骨体操』(青春出版)ほか、ベストセラー多数。www.apia-kinseien.net

イラスト/タケイエミコ

今月のつれづれ④

コンシューマー営業部
畠山 和徳



7年後の自分は…

つい先日2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催が決定しました。都市開催によるダイナミックな祭典かつコンパクトな設計により街全体が益々変化していくと思われ、自分の7年後の姿を想像してしまう今日このごろです。ぜひ変わりゆく東京にお越しください。

「お皿」でつくる ミラー

可愛い柄のお皿で作ると
オブジェのようで素敵です。
塩ビのミラーで作るので加工が簡単。
お手持ちのガラスの鏡があれば
それを使ってもOKですが、
ガラス対応の接着剤で
しっかりつけましょう。



材料と道具

- ・お皿
- ・塩ビのミラー板(1mmから0.5mm)
- ・厚紙
- ・両面テープ
- ・はさみ
- ・カッター
- ・定規
- ・油性ペン
- ・プレートスタンドかプレートハンガー

①



お皿に穴をあけよう
ハサミやカッターでカットする。

②



③



ミラー板をあわせよう
両面テープで貼る。

④



完成
ガラススタンドやガラスハンガー
飾りに使用する。

弱酸性 PANTS
+
弱酸性 PAD
||

組み合わせて使って
より安心・快適に！

サルバの 快適方程式 ☺



サルバDパンツ
やわらかスリム スーパー



サルバDパンツ
しっかりガード長時間

弱酸性

肌にやさしい

さらに進化した新技術で
肌へのやさしさを
実感してください。



サルバ尿とりパッド
パンツ用 昼用



サルバ尿とりパッド
パンツ用 夜用

パッケージのサルバポイントを
集めて当たる!もらえる!

サルバ 笑顔倍増キャンペーン
から うれしい
プレゼント!

選べる2コース

① 抽選で プレゼントコース

大型テレビなど

368名様に

抽選で当たる!



キャンペーン実施中!

② もれなく プレゼントコース

ポイント優遇で
もれなくもらえる!



お問い合わせ フリーダイヤル 0120-48-5550 土・日・祝日・年末年始を除く10:00~17:00

応募締切 2014年1月31日[金] ※当日消印有効