

東三河の自然を楽しもう！

花粉の季節もそろそろ終盤ですね。自然の清々しい空気をいっぱい吸ってリフレッシュしたくなる季節到来！今回は芝桜で有名な「茶臼山高原」を紹介したいと思います。

春の奥三河の見どころと言ったらこれ！奥三河イチオシのイベント「芝桜まつり」が毎年5月に開催されます。

「天空の花回廊」の名の通り、標高1358mの山頂周辺に広がる芝桜の花畑。

周りには遮るものがないため、360°の大パノラマ!!! 南アルプスも一望できます。



芝桜まつりのシーズンは茶臼山高原道路は大渋滞が予想されます。
時間帯を考える等情報収集が必須！151号線から回っていく方が良い時もありますよ。

故障かな？と思ったら

・コンロの火が点かない

電池が消耗していることがほとんどなので一度電池を交換してみてください。
電池が少なくなると電池サインが点灯しますが気づかずにいると点灯もしなくなります。



・お湯が出ない

給湯器のリモコンのスイッチがはいっているか確認してみてください。

・追炊きしても直ぐ止まる

浴槽の循環口のフィルターが目詰りしていないか確認してみてください。
フィルターが細かい物は光に透かすと詰りが分かります。

・給湯器リモコンが888と点滅している

888の表示は給湯器が10年又は10年相当のお湯を使ったという表示なので故障ではありません。
(リモコンスイッチを連続5回入り切りすると消えます)

・点火スイッチを押すと バツバツと音がする

バーナーキャップがしっかりハマっていないので確認してください。



よく分からない、やってみたが直らないという方は
気軽にエネポートまで連絡してくださいね！



【材料】(4人分)

レンコン 中2節
 ニンジン 1/3本
 インゲン 4本
 片栗粉 大さじ2
 塩・コショウ 少々
 揚げ油 適宜

(A)		(B)
ゴマ	大さじ1	ポン酢醤油 大さじ3
鶏ひき肉	200g	大根おろし 大さじ2
片栗粉	大さじ1	水 200ml
塩	小さじ1/2	片栗粉 大さじ1/2

根菜たっぷりのレンコン団子は、鍋の具としても大活躍します。

【作り方】

- ① レンコンは半量をすりおろし、半量は荒めのみじん切りにする。
- ② ニンジンは5mm角に、インゲンは5mm幅に切る。
- ③ ボウルに(1)、(2)、Aを入れ、塩、コショウをふり、団子状に丸めて片栗粉をまぶす。
- ④ 鍋をコンロにのせ、揚げ油を入れ、揚げもの温度調節スイッチを押して170度に設定する。③を4分ほど揚げる。
- ⑤ 鍋にBを合わせて火にかけ、おろしあんを作り、団子にかける。

スタッフニュース

小林佳弘



少しずつ暖かい陽気になってきましたね。お出かけ日和になってきてます。

宮城大吉



休みが沢山あっても何もやれなかった、やらなかったってことないですか？

この前三重県の鳥羽市に友達と行ってきました。友達と話をしていて、カキを食べに行くことになりました。正直 僕は、あまりカキが得意でなく、カキフライは食べられますが、生ガキは食べられないのですが挑戦してみました。お店でカキづくしを注文して、焼ガキ、生ガキ、酢ガキ、カキフライ、カキご飯が出てきました。今年のカキは小ぶりですごく小さくて残念でした。やはり生ガキは苦手で一個しか食べられませんでした。後はおいしく食べられたので良かったです。他のお客さんは食べ放題でたくさん食べてました。

時間がたっぷりあるから色んなことができると、思っているも実は逆で時間があると思うとだらだらしてしまいます。制限があると、今のうちにやっておかないと、と思える物事が進みます。「制約こそが進化を導く最高のツール」なんて記事を読み、なるほどな、と思いました。制限がなければきっと楽をしてしまい、新しい道やアイデアなんて見つけようとしなくなるのかもしれない。不便や制限があるからこそ考えアイデアが生まれるのです。

↑これ半分記事からの引用なんですが…制限や決まり事があつた方がうまいのかもかもしれないな～



ジブリパーク・伊勢の朔日市、近場ですぐいけそうで行きたいと思っているのになかなか行けないところです。今年こそは！行ってみたいと思います。予測によると夏の暑さは早く来るようです。今がお出かけのチャンス！花粉に負けないようにお出かけしたいと思います。

暖かくなってくると花粉アレルギーに悩まされています。杉だけでなくヒノキにも反応するようになってしまいました。それでもマスク、眼鏡装着して私は、あちらこちらに出かけますよw!(^^)!

