

# FUKU

FUKUYO GAS Co., COMMUNICATION PRESS

# FUKU

2022 March vol.178 春の号

## 特集 春の山菜 アク抜きの手順

- 知っておきたい ガスのミニ知識  
片手鍋をコンロにかける際は…
- お役立ちレシピ フクちゃん食堂  
ふるふき新玉ねぎ
- 福陽ガスの リフォーム情報  
地震被害の補修リフォーム

### 【表紙の写真】

ほかほかした陽射しを浴びながら、近所の桜を見にお散歩……そんな楽しみを満喫したい春。日本気象協会によれば福島の今年の桜開花予想日は4月上旬だそうです。



### 桜の塩漬けとは…

桜の花を塩と梅酢で漬けた漬物で、お菓子や料理の材料になります。花びらの多い八重桜を使うことが多く、神奈川県秦野市は国内一の産地として有名。通販などでも購入できますよ。

### 桜ごはん

細かく刻んだ「桜の塩漬け」をお米に混ぜて炊き上げます(または白いごはんの後から桜の塩漬けを混ぜてもOK)。桜の香りがほんのりと、塩加減も程良く、おにぎりにしてもおいしいですよ。

### 桜シロップ

【作り方】桜の塩漬け(10個・塩抜きする)、グラニュー糖(100g)、レモン汁(大さじ1)を鍋に入れ、沸騰させてグラニュー糖を溶かす。冷めたら瓶に移して2~3日冷蔵庫で完成。

アイスやヨーグルトにかけたり、紅茶にちよっとたらしたり……使い方がいろいろ。炭酸水で割れば桜ソーダの出来上がり!

### 桜湯

お湯の中でふわっと開く桜の花びらが何とも華やか。婚礼などの祝いの席で振る舞われることでもおなじみですね。作り方はカンタン。「桜の塩漬け」を一つ、器に入れてお湯を注ぐだけ。ご家庭でもぜひ。

### 暮らしのたより

★お口の中にも春が来た♪  
**桜を美味しく味わおう**

桜前線のニュースより正直、桜風味のお菓子の登場に、春が来たな〜と感じるこの頃。やっぱり花より団子です!?

### 桜餅

桜餅には二つのタイプがあって、一つは小麦粉などで作る薄い生地であるこをくるんだ関東風の桜餅。「長命寺餅」とも呼ばれます。もう一つは関西風の桜餅で、粗目に挽いた餅米(道明寺粉)であんこを包んだもの。「道明寺」の名で親しまれ、見た目も食感もソブツプがあるのが特徴です。

ちなみに桜餅に巻かれた塩漬けの桜の葉は、香りづけのほかに、抗菌作用、乾燥防止などの役割もあるのだとか。桜の葉を食べるか食べないかは、好みでどちらでもよいですよ。

### お便りひろば

いつも楽しみに拝見していただきます。展示特売会に初めて参加させて頂き、20年ぶりにビルトインコンロを購入し、毎日の料理が楽しくなりました。「ふくふく」では料理のアイデアが載っていて毎回来しみにしております。コロナ禍で大変かと思いますが、体にお気をつけてお仕事を頑張ってください!

玉川村 M様

ありがとうございます! 今までのビルトインコンロは便利機能も充実。フルに使って毎日の料理を楽しんでいます。

今年はいつもとより寒いので、特集「水道管の凍結」(前号掲載)勉強になりました。フクちゃん食堂もいつも楽しみにしています。ヒートショックの記事もよかったです。

須賀川市 O様

本紙をすすみずみまでお読みいただき感謝! ありがとうございます。これからも楽しい話題や暮らしに役立つ情報をお届けしてまいりますので、ご愛読のほどよろしくお願いたします!

### FUKU<sup>2</sup> パズル

ヨコのカギを解いていくと、タテの太枠の中に、一つの単語が出来ます。それが「答え」です。

**ヒント** あられやお餅や白酒も楽しみ!

**ヨコのカギ**

- ① かかとの高さが7cm以上の靴
- ② 旅は道連れ○○○○○
- ③ 酸性・アルカリ性を調べる紙
- ④ ♪で〜んでんむ〜しむし
- ⑤ 春が訪れる頃に降る雪です

抽選で正解者5名様に **素敵な賞品プレゼント!**

### お引越しに伴う福陽ガスからのお願い

お引越しでガスのご使用を停止される場合、3月、4月は混雑が予想されますので、**移転の5日前までにご連絡ください。**

☎ **0248-75-6171**

移転当日は

- お約束の時間に当社担当員がお伺いいたします。
- ガス使用停止に伴うガス機器の水抜き作業のお立ち会いをお願いいたします。

※ご不明点等ございましたら、福陽ガスへお問合せください。

福陽でんきは、お引越し先でもお申し込みいただけます。詳しくはお問合せください。

### KeepPer

キーパーコーティング

新車のような輝きを保つ。それが、キーパーコーティング。

キーパーコーティングは、新車にかけると新車よりもっと光ります。すでにお乗りの愛車も、新車のようによみがえります。コーティングした後は、お好きな時に洗っていただくだけで、ずっとキレイが続きます。

ENEOS桜岡SS(福陽ガス本社隣)にて受付中!

TEL.0248-75-6171

3か月ごと施工 PURE KeepPer ピュアキーパー 5,700円~

1年間ノーメンテ CRYSTAL KeepPer クリスタルキーパー 16,600円~

5年間耐久! DIAMOND KeepPer ダイヤモンドキーパー 47,500円~

お便りやご意見をお寄せください ◎ TEL.0248(75)6171 / FAX.0248(76)8581 / メール info@fukuyogas.co.jp 福陽ガス(担当:秋山)

福陽ガス株式会社

■本社/須賀川市桜岡7番地  
■郡山支店/郡山市桑野二丁目16-6  
■白河支店/白河市田中山1番地66  
■充填工場/西白河郡矢吹町大池93番5号  
【福陽ガスホームページアドレス】

TEL.0248(75)6171・FAX.0248(76)8581  
TEL.024(955)6071・FAX.024(955)6075  
TEL.0248(23)4360・FAX.0248(23)4535  
TEL.0248(42)3630・FAX.0248(42)3681  
URL:http://www.fukuyogas.co.jp

■企画・制作/株式会社ゲン企画プロジェクト

いらぬも旬です♡

# 春の山菜

春の山菜が出回る時期ですね。今回は読者の方のご要望にお応えして、そのアク抜き法をご紹介します。やり方は山菜の種類によって大きく二つに分けられます。一つは水につけたり茹でたりするもの、もう一つが重曹か灰を使うアク抜き法です。

## アク抜きの手順

### アク抜き法A 水につける・茹でる

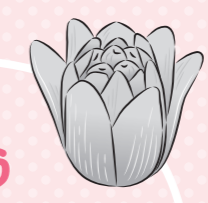
#### たらの芽

- ①表面の汚れを水で洗い落とす。
- ②ハカマ（ガクの部分）を取り除く。
- ③固い根元は切り落とす。
- ④冷水中に約10分つける。



#### ふきのとう

- ①表面の汚れを水で洗い落とす。
- ②根元を切り落とし、外側の汚れが落ちないものは、はぎ取る。
- ③食べやすい大きさに手で割く。
- ④冷水中に約10分つける。



#### うど

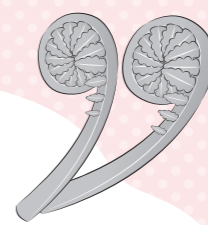
- ①表面の汚れを水で洗い落とす。
- ②根元を切り落とし、太い茎は節のところで切り分けて、皮をむく（細い茎はそのままOK）。
- ③変色を防ぐため酢水（水400mlに対して酢小さじ1）に約10分さらす。



※むいた皮もきんぴらなどで食べられるので、一緒に酢水にさらす。

#### ごごみ

- ①表面の汚れを水で洗い落とす。
- ②固い根元を切り落とす。
- ③先端の丸まった部分と茎の部分で切り分ける。
- ④冷水中に約10分つける。



#### こしあぶら

- ①表面の汚れを水で洗い落とす。
- ②塩水（水1ℓに対して塩20g）を沸騰させ、2〜3分茹でる。
- ③冷水中に約10分つける。

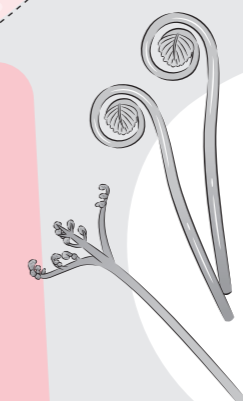


※アクがそれほど強くないので、小ぶりのものは、②にさっとくぐらせる程度に。天ぷらの場合は、アク抜き不要でそのまま揚げてOK。

### アク抜き法B 重曹(または灰)を使う

#### わらび・ぜんまい

- ①表面の汚れを水で洗い落とす。
- ②バット等に並べて重曹か灰（わらび・ぜんまい100gに対して大さじ1）を全体にふりかける。
- ③熱湯をかぶるくらい注ぎ、一晩おく。
- ④しっかりと水洗いする。



### よりおいしく味わうためのポイント



- 時間が経つほどアクは強くなるので、手に入れたらなるべく早めにアク抜きする。
- アク抜きし過ぎるとせっかくの風味も台無しに。アク抜き時間は必要最小限に。
- アク抜き後は、しっかり水切りしてから料理する。

## いつも安心・安全に ガスのミニ知識 61

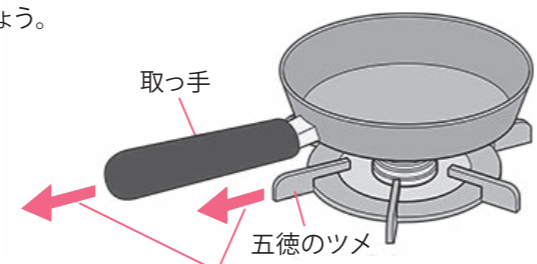
### 片手鍋は五徳のツメに合わせて重心を安定させる

片手鍋やフライパンなどは、取っ手が1つのため重心がかたよっています。コンロにかける際、無造作に置くと不安定になって鍋が傾いたり、落ちたりすることがあり、やけどや事故の原因になります。

コンロにかける際は、

- コンロの中央に置く
- 取っ手と五徳のツメの向きを合わせる
- 取っ手をしっかり持って調理する

などに気をつけて、安定した状態で使用するようにしましょう。



取っ手と五徳のツメの方向を合わせる

※参考・出典：一般社団法人日本ガス石油機器工業会ホームページ

## フクちゃん食堂 開店



新玉ねぎを丸ごとどうぞ  
ふるふき新玉ねぎ

### 材料 (4個分)

- 新玉ねぎ……………4個 [味噌ダレ]
- 昆布だし……………適量 ●味噌・みりん……………各大さじ2 (市販の顆粒で作ってもOK)
- しょうが……………少々 ●酒・砂糖……………各小さじ2

### 作り方

- ①皮をむいた新玉ねぎを鍋に入れ、昆布だしをひたひたになるくらい注ぎます。
- ②最初は強火で煮て、沸騰したら中火にして落し蓋をします。
- ③約30分煮込んだら、竹串を刺し、スツと通るくらい柔らかくなったらい火を止めます。
- ④別の鍋に味噌ダレの材料を全部入れ、ヘラでかき混ぜながら中火にかけます。沸騰したら弱火にしてとろみが出るまで煮詰めます。
- ⑤器に新玉ねぎを入れ、上から味噌ダレをかけ、飾りつけに針しょうがをのせて出来上がり。

もともと辛みの少ない新玉ねぎ。煮込むことでより甘く、柔らかか～な食感に。残った昆布だしの煮汁は、好みの味付けでスープにしてもGood(フク)

## リフォーム何でもご相談ください

### 地震被害の補修リフォーム

昨年2月の福島県沖地震から1年。その影響で今もあちこちで家屋解体が進んでいます。今回は被災したお宅の補修工事をご紹介します。

◆ご相談をいただいたのが昨年の3月。鉄筋コンクリート造（一部ブロック造）のお宅で、家屋回りも被害に遭われていました。そこで基礎補修に始まり、外壁のモルタル処理・塗装、屋上防水工事、家の内部壁・床の改修、下水道の本管引きこみや接続工事、そしてトイレ改修と工事が多岐にわたりました。

下水道は公共機関が無かったため、市役所への申請から始めなければならず、手続き等の兼ね合いで昨年末から工事開始。今年になってようやく検査が完了しました。

**施工前**

外壁

地震で各所が壊れていました。

内部壁

下地処理をしてシナベニヤを張り直しました。

トイレ

応急処置をして使っておられました。

**施工後**

下地処理をして窯業系サイディングを張り直しました。

下地処理をしてシナベニヤを張り直しました。

壁と床の下地処理をして、腰壁はアイカセパル、腰上はクロス張り。「以前のトイレと違って快適で暖房無しでも寒くありません」の声もいただきました。

もうすぐ春のはずなのに毎日寒い日が続いており、私の席の前の窓から毎年紅梅が咲いているのが見えますが、今はアパートが新築中。時代は移り変わっていくんですね。今年には地震などの自然災害がないことを願ってやみません。平和でやさしい年でありませう。リフォーム担当 佐久間(あ)でした。

ご相談 無料  
お見積 無料  
0248(2)6171