

10月といえば



もうやく涼を感じられる季節になりました。10月はお天気も良く、楽しい行事が目白押しの方もいらっしゃるのでは？寒い季節の前のひとときの安らぎ、十分お楽しみ下さいね。

秋の寄せ植え

色合わせ

ガーデンニングの世界でもそろそろ夏と秋が交代する季節です。夏は涼しげに見えるような紫などの青系を取り入れた寄せ植えにしましたが、秋は紅葉を賞識してオレンジや黄色を中心にしました。



秋らしさが一気に広がりました。

リブが鳥を食べた!

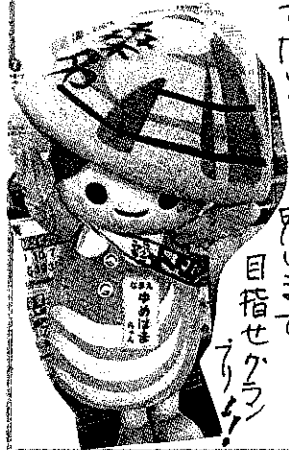
我家の愛犬リブは今年も歳になりましたが、元気いっぱいです。先日のこと、事務所へスズメ程の大きさの鳥が迷い込みガラスに激突、下に落ちてきた所をリブが



パクリ、なんときれいに平らげてしまいました。

ゆめはまちゃんに遭遇

先日、桑名駅で、桑名のゆるキャラゆめはまちゃんに遭遇。大団円の私は写真を撮らせてもらい、握手をしてもらいました。知名度はイマイチのゆめはまちゃんですが、かわいさは負けてはいません。



目指せグランプリ

素敵な舞台に夢心地

in 大阪

先日中3の娘と2人で評判の舞台を観に行きました。堂本光一主演の「Shock」昨年1000回を超えたロングランです。ダンスに衣装がとても華やか。パフォーマンスもすばらしかったです。夢心地で帰路に着きました。



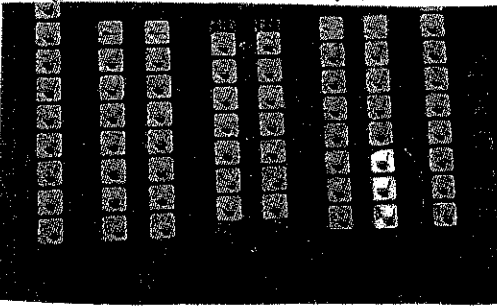
トイレだって進化

先日、御在所SAのトイレに行った時のこと。パウダールームはもちろんだ、更衣室まであるのは驚きました。しかも、

in 御在所SA

使用中のトイレは赤く点灯

いたのは入口に電光掲示板があり、それによって便器の形や使用状況がひと目でわかりました。いや、驚きました。



鯖のケチャップ焼き

材料：(切り身2切れ分)

- ・鯖の切り身 2切れ
- ・酒(干味用) 小さい
- ・塩こしょう(F味用) 少々
- ・片栗粉 適量
- ・サラダ油 大さじ1
- ☆酒、砂糖 各大さじ1
- ☆酢 大さじ1/2
- ☆ケチャップ 大さじ2
- ☆水 大さじ4
- ☆顆粒コンソメ 大さじ1/2



1. 鯖の切り身は骨を取り除き、食べ易い大きさに切って、下味用の酒・塩こしょうをふり、しばらく置いておく。☆は混ぜ合わせておく。
2. 1の汁気を切って片栗粉をまぶし、サラダ油を熱したフライパンで両面こんがり焼く。
3. 焼き色がいたら☆の混ぜたものを入れ、からめるように焼く。
4. お皿に盛りつけ、お好みであらびき胡椒をふる。

※コツ 厚みのある身の場合は、焼き色がついた後、一度蓋をして蒸し焼きにしてください。(中までしっかり火を通す!!)

あらびきしょう お好みで