

グッと”2”心

Four-leaf

2023.4月号



フォー・リーフの星でございます。今年春は早く桜もさっと行ってしまいました。現在満開になっているのが、つつじです。



自転車で駅に向かう途中に道端にたくさんの花が咲いており、気持ちの良い通勤になっています。皆様の周りにも沢山の花が咲いていますか？通勤といえば、3月18日より「相鉄・東急東横 横浜線」が開通致しました。こちらは、その名の通り相鉄線と東横線がつながり、横浜を通らずに湘南・海老名～新横浜～目黒・渋谷へ行く事が可能になりました。新しい道が開通すると必ずといっていいほど出かけていた私は、早速「相鉄・東急東横 横浜線」に乗ってまいりました！

私の乗車駅は始発の一つの「湘南台」。電車に乗ってみると人が少なく、ほとんどの乗客も二俣川で「横浜行」へ乗り換えて行きました。ガラガラになった電車内は快適でした。日吉駅からは東横線と同じホームになるため、ぎゅうぎゅうの満員電車に。始発の私は中目黒までは座って行けて、30分早く目的地に着くことができました！

いずれ東京方面へ行く人が相鉄線沿線に住むようになればもっと混んでくるかもしれませんが、



現在は、乗り換えの少なさ・座れる、そして乗車時間が短くなる等のメリットが大きいので、使用することが増えています。(星)

～1年通して味噌作りが楽しめます～

皆様はお味噌作りをされたことがありますでしょうか？「手前味噌」という言葉があるように昔は各家庭で作られていたそうで、私の子どもの頃は、桶に入った量り売りのお味噌屋さんがあったと記憶しています。今は市販のお気に入りの味噌を使っていますが、これまで自分で作ったことがありませんでした。先日初めて味噌作りのワークショップに参加して挑戦しました。自分の好みの生麴（白米 or 玄米）、塩、大豆が選べて、半年熟成するだけで美味しい味噌ができるそうです。味噌を仕込む時期は冬（寒の入り 1～3月）だけでなく、1年を通していつでも味の変化なしに作ることができるそうです。同じ作るなら材料にはこだわりたいほうなので(笑)福井越前の無農薬の玄米を使った生麴に大豆、塩もこだわって、大豆は茹でたものではなくて「蒸し大豆」を使用しました。作り方は超簡単！ボウルに塩と麴を混ぜて、そこにつぶした蒸し大豆を入れて、ハンバーグより少し固めになるように水を加えて揉みこむだけです。あとはアルコール消毒した金属以外の清潔な容器に味噌玉をグーで押し込み、表面を平らにして、容器の周りについた味噌をペーパーで拭き取り、ラップを敷き詰め蓋をして直射日光の当たらない場所に半年程熟成。約半年後に表面にカビがあればヘラですくえば問題なし。面倒な方には蒸し大豆をつぶした物も購入できて作成動画を見ながら気軽に作れます。いきなり 4kg も作りましたが出来上がりが楽しみです。



編集後記：WBCの決勝の後に直ぐに高校野球が始まりました。出場高校生が嬉しそうにニコニコとマウンドに立っているのが印象的でした。今回から声出し応援解禁となり高校野球も盛り上がっていましたね。(安部)



<ハウスクリーニングメニュー>

暖房から冷房に切り替える季節
エアコンのお掃除はお済みでしょうか？

窓や床のクリーニングも行います。すっきりと換気扇内部のお掃除もおすすめていたします。



<内容一例> ※すべて税込

☆エアコン壁掛け	13,200円
※2台目以降は、	各2,000円割引
☆キッチン換気扇	18,700円
☆浴室セット	19,800円

株式会社フォー・リーフ

〒251-0047

神奈川県藤沢市辻堂 1-4-19 SURF5F

TEL 0466-47-7477 FAX 0466-47-7471

URL <http://4leaf.co.jp/>

