





# 超簡単クッキング

きのこの  
炊き込み  
ご飯

○米はとこでザルに上げる。分量  
作る分  
②鶏肉は150g切に切る。あこたむせ  
手で食べやすく焼く。しめじは軽く  
うを切り、具のものは半分にすく  
たいたいへりあせん器に盛る。

フィール編集 委員作

**大人のための 心にしみる 絵本を読もう!!**



文：内田也哉子 絵：渡邊 良重

『……そつと 右手をおさえると ここに あった私のブローチ この先も道は はるか遠くつづく 足りないことを數えすぎて満ちているいまを 忘れてしまわないように』

小さな祈りを 胸にかざる

生活三二知識



## 寒天の特徴と効果

最近、テレビや雑誌などで様々な健康食品や「ダイエット」と聞く特集を目にした機会が増えました。それだけ美顔に対する女性の意識が高じるという事ですが、長続きしないのも確か。でも、今回は簡単に始める。今話題の美容法を紹介したりと思いきます。

## 寒天の特徴と効果

寒天は、最近最も注目されている食品の一つです。その理由は、ノンカロリーで食物繊維が豊富なだけではなく、様々な健康効果があることが分かったからです。

食事前で寒天を食べ、その後通常の食事をする。または通常の食事に寒天を入れるなどして、少しきの食事で満腹感が得られるものにならます。これは、体重と体脂肪を減らすことによる繋がりで、寒天の食物繊維が「コレステロールや血糖値下げ」、「便祕の解消」も役立つのです。また、寒天に含まれるオフ糖が腸の中で善玉菌を増やし、腸内環境を改善し、腸を丈夫にしてくれます。ダイエットに関しては即効性はありませんが、徐々に効果が現れるかもしれません。虫止用のものはすぐでしかります。

## 豆乳の種類と効果

豆乳の種類は大きく4つに分けられます。まずは「豆乳」と「牛乳」で作られる豆の風味が濃厚な無調整乳。それに甘味や塩分を加えて飲んでくれた調製豆乳。そして「果汁入り」など味をアレンジしたのが豆乳飲料です。

豆乳は、多くの栄養素がバランスよく配合している健康食品。特に大豆の貢が豊富で、種類ごとの必須ミネラルが含まれている他、女性に嬉しいタリハの群が豆乳にはがたつていて含まれています。ビタミンB群を中心力を高め、心のリフレッシュに役立つと言われ、ビタミンEは美肌になります。更に効果がある他、筋肉を強化する作用もねじれます。女性には不足しがちな鉄分は、なんと乳の十倍以上です。カロリーは低いのに満腹感を得られ、豆乳のたんぱく質がエネルギー消費率を高めて基礎代謝を活性化するのです。

私達にとって睡眠はとても大切で毎日の生活に欠かせないもの。深い眠りは内臓の機能を回復させるのに必要な機能になります。またよく眠ることによってねばつた筋肉がやわらかくなり、血液やリバの流れがよくなるので老物が生まれず、むくみにくく体になります。質のよい睡眠は人それぞれで感じます。がぶつくかめの方をご紹にしてじまとめておきます。

あなたは睡眠にはサイクルがあり、一サイクルが約90分間といわれています。朝まで寝ると血圧があがりますが、午前中の時間で倍数時間が4～5時間が最も理想的です。また体を動かす、脳をフル活用する時間まで興奮器の働きを終えてしまうと、就寝後4～4時間程度まで止食事をおすすめする大変な事です。

立派におかしや野菜の生地で包んで良じ食事、良じ睡眠を心がけしきことはいかがでしょうか？ 繰り返し続けることで必ず効果は現われてしまふのです。簡単に始める方法の紹介がこのままでのもので是非試してみてください。



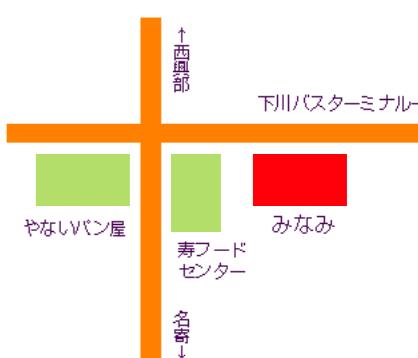
# 地域のおすすめ情報をお届けする

# 「下川イチオシ情報！」



しもかわ手延べ麺と  
創作料理「みなみ」

営業時間 AM11:00~PM4:00  
PM6:00~  
定休日 月曜日(祝祭日除く)  
住所 下川町共栄町158番地  
TEL 01655-4-3194



オシカした店舗



一生懸命働く店主の南さん

しもかわ手延べ麺と  
創作料理「みなみ」

下川バスター・ミナルの少し手前で、今年の秋、新しくオープンしたお店を存知ですか？ しかもわ手延べ麺と創作料理「み好み」という、下川特産品のうどんを中心に、じ飯ものや一品料理などを多數提供しているお店です。店主の南さんは、以前からじ飯分のお店を持つことが夢であり、調理師学校を卒業後、京都・大阪・神戸などで修業を重ねてこられました。その後、下川町に住む兄に誘われて移住してきた際に、下川特産の手延べ麺の美味しさに感動。その手延べ麺を食べられるお店が少なかつたことがきっかけとなり、多くの人に美味しい手延べ麺を食べてもらいたいといふ思いからお店をオーブンさせたそう。『麺が十八、自家製の酵母』を主にできて嬉しい」と語る南さん。その食材にも多くのこだわりがあり、麺は地産小麦100%の手延べ麺『奥野(奥田)』の生麺を。その他の食材は下川・知覧など、近隣の市町村で採れた新鮮で安心なものを使われています。

「お客様がうどんのだし汁まで飲み干してから、最後に『美味しいかったよ』と声を掛けいていただいた時、開店して本当に良かったと思った」と語られるおり、どのメニューも優しい味でホットするものばかり。独身の方や年配の方が気軽に入れるように、手延べ麺の他にも煮物や和え物など、店主の温かさが伝わるメニューが数多く揃っています。

落ち着いた雰囲気の中で、美味しい料理を味わうといったところ。これまで、きっと多くの人へ

お客様が墨んでいる」と、「みなみ」では、南さん自らが時間をかけて手作りされます。季節に合せたインテリアや小物から、優しい木のぬくもりがふんわりと伝わってきて、その空間にいるだけで心が癒されていくような気がします。さてここで、特に人気のある、おすすめメニューをご紹介します。

まずは、「しもかわ寿司」。夏に下川町で行われた、「しもかわうどんまつり」の中の料理コンテストで、大賞に輝いた名譽ある一品です。さっぱりとしたトマトベースのスープは少しピリ辛で、一度食べたらクセになる美味しさです。

つぎに、「おすすめなのは「味噌煮込みうどん」。深い味わいの味噌風味で、白菜やキノコがたっぷりと入っています。ヘルシーで温まる、これから季節にピッタリの一品。フィール編集部絶賛の女性に嬉しいメニューです。

最後に、店主イチオシの「おすすめ定食」。手延べ麺の他に、いくつかの一品料理がセットになつた、栄養バランスに優れたお得なメニュー。色々な味が楽しめます。季節に合せたインテリアや小物から、優しい木のぬくもりがふんわりと伝わってきて、その空間にいるだけで心が癒されていくような気がします。さてここで、特に人気のある、おすすめメニューをご紹介します。

店主の率直な意見

皆様が『ゆっくりとくつろげる空間』づくりを目指して、日々勉強しています。

これから寒い季節は、ぜひ当店の手延べ麺で温まってください。他ではなかなか味わえない、コシのある麺を一度食べて頂きたいと思います。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

ナシです。さて最後に、意欲あふれる南さんの今後の目標は?「お酒を飲んだ後には、ラーメンではなく、手延べ麺を食べてもらえるようになりたい。飲んだら乗るな、乗るなら飲むな、飲んだ後には手延べ麺!!」

南さんのことだわりあふれる、手延べ麺と創作料理の店「みなみ」。お店を後にする頃には必ず笑顔になるようなステキなお店です。ぜひ、皆さんも足を運んでみてはいかがでしょうか?