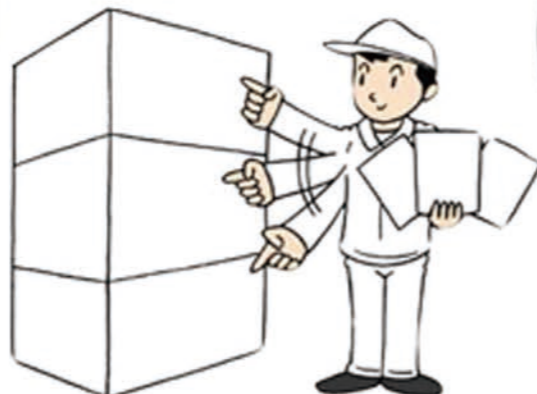


残暑お見舞い申し上げます

立秋とはいえ、連日の猛暑にささか参っておりますが、皆様はいかがお過ごしでしょうか。これを製作している週、関東圏ではついに気温40度超えを記録しました...orz... 残暑厳しき折、体調管理に気をつけどうぞご自愛くださいますようお願い申し上げます。

早いもので会社が東神楽へ移転してもう少しで1年になる。私は片付・解体・トイレの内装工事等でたしかお盆後、20日ごろより毎日通り準備していた。GFは元工場より少し狭いが、前にヤードが有るので、リフトで移動出来るハウスは、雨の日でも作業出来るので良いです。資材置き場を兼ねてるため、乱雑になりやすいので整理整頓を心掛たい。

高島



今年の夏は、洋風たてすと和よしずで暑い日差しを防ぎました。今年は、緑のカーテンに挑戦です。

7月初旬に咲き始めたアサガオが、見る見るうちに成長し、8月の中旬を過ぎた頃にはかなりの広がりを見せてくれています。どちらが日差しを防ぐかなんて関係ないですね。成長が早く、毎朝の観察が楽しみになりました。このアサガオは外来種らしく、来年も咲くそうです。他の蔓系植物も混ぜてみようかと検討中です。



しし唐の醤油け

- ・しし唐 10本位
(全て輪切りにして種は捨てます。)
- ・しょうゆ 適量
(輪切りにしたしし唐がつかかる位でOK)
- ・みりん 大さじ1位

作り方

材料を全部タッパーに入れ混ぜる。締むわい!

一晩で食べれます。(1時間位でもOK)
日本酒がとても、とても進みます。
ごはんとの相性も良いです。
痛みやすいので早めにお召し上がり下さい。

内野



家のサボテンが初めて6月に花が咲き、この夏の暑さで2回もまた花が咲きました。



辰見さんの奥様が、神内マンゴーファームに行って食べたアイスクリームがととても濃厚でおいしかったそうです。お土産にマンゴージャムを頂き、パンにつけて食べるのがもったいない位ととてもおいしかったです。

みなさんに食べてもらえなく残念です。まんごーのタネを頂いたので植木鉢に植えてみます。芽が出たら、またみなさんにお見せします。



中尾

きゅうりのからし漬け

- ・きゅうり 3kg
- ・白砂糖 400g
- ・塩 120g
- ・洋辛子 40g

作り方

材料を全部ビニール袋に入れ混ぜる。

一晩で食べれます。
ビールがととても進みます。



写真館 今日空きのスペースが出来たので、写真館でお送りします。

今年は無かったのですが、(あったがバラバラ...) 2009年・2010年は、連邦の百い悪魔にかなりの頻度で逢いに行っていました。



2009年お台場 鋼鉄王国



2010年東静岡 3回目のベスト



おまけ 富士屋ホールwww

2012年はどこに立つのか楽しみです!!

来月は...田辺さん・林さん・ひとみさん・鶴岡さんデス