



# くろちゃんだより



新年おめでとうございます。

旧年中は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

こうして新しい年を迎えられました事、皆様のご支援のお蔭様でございます。

ありがとうございます。

弊社は今年で創業93年、引き続き「お客様に喜ばれる会社、信頼される会社」を目指し、地域社会、お客様のお役に立てるよう精進して参ります。

変わらぬご愛顧の程、宜しくお願い致します。

新型コロナウイルス感染症の一日も早い収束と、今年一年の皆様のご健勝、ご多幸を祈念申し上げます。



石黒商事株式会社 代表取締役社長 石黒義啓

## 最近よく聞くカタカナ語一覧

### -病院でよく聞く言葉-

- ・エビデンス  
証拠、根拠。薬や治療法が良いと言える科学的な根拠。
- ・セカンドオピニオン  
主治医とは別の医師に意見を聞くこと。
- ・トリアージ  
多数の傷病者が発生した場合、治療の優先度を決めること。



### -新型コロナでよく聞く言葉-

- ・アウトブレイク  
限定された領域、ある集団内で感染が一気に広がること。「感染爆発」「感染症集団発生」。感染範囲が特定の地域以外にも広がると「エピデミック」となり、世界的に流行すると「パンデミック」と呼ばれる。
- ・ニューノーマル  
社会を揺るがすような大きな変革によって、それまで当たり前だと思われてきた常識が履され、そこで生まれた新しい常識や状態のことを言う。新型コロナウイルスの流行で働き方や生活や価値観など変わってきている。

### -最近よく聞く言葉-

- ・サステナブル  
人間・社会・地球環境に負荷が少ない、持続可能な発展。
- ・SDGs(エスディージーズ)  
持続可能な目標、「海や陸の資源を守る」「貧困飢餓をなくす」など17の目標が定められている。
- ・サブスクリプション  
新聞や雑誌の定期購読などを意味するが、IT用語としてはサービスなどの利用の権利を特定期間内に限り許諾・提供する方式



## おうちでバレンタイン

材料2つで出来る!美味すぎる!!

### 「ガトーショコラ」

<材料>卵4個・好きな板チョコ4枚

<作り方>

1. 卵は卵黄と卵白に分けておきます。
2. 板チョコは細かくして50度のお湯で湯煎して溶かします。
3. 卵白を泡立てます。ボールを逆さにしても落ちて来ないくらいの固さにします。
4. 溶かしたチョコレートに卵黄を加えてしっかり混ぜます。
5. 4に卵白を2回に分けて混ぜ合わせたら、すぐにオーブンシートを敷いた型(丸形18センチ)に流して170度に余熱したオーブンで30分焼いてください。(焼き時間は型のサイズやオーブンによって異なります)完全に冷めたら仕上げに粉砂糖をふったり、苺や生クリームでデコレーションしてみてください。



今年のバレンタイン企画は、新型コロナウイルス感染防止のため中止とさせていただきます。よかったら皆様で作られたチョコレートのお写真をメールしてください♪お待ちしております!

E-mail:kirameki@ishiguro-shouji.co.jp





## ももちゃんの暮らしきらめく豆知識!

ポリ袋で味噌づくりに挑戦!!

お味噌作りに理想の時期は、1月下旬から2月初めの大寒と呼ばれる時期。寒い時期に仕込んで春、夏を経て熟成が進んで、秋になって気温が下がると味も落ち着くと言われています。



発酵食品でもある味噌は、腸内環境を整えたり免疫力を高めてくれたりと美容にも健康にもいい食材です。

今回は作り易い分量のレシピを紹介します。

### <材料>出来上がりの分量 1kg

- ・大豆(乾) 250g
- ・米こうじ(生) 250g
- ・粗塩 125g

初めてでも簡単  
おうちで作ってね



### <作り方>

1. 大豆を洗い、大豆の3倍の水を加えて18時間浸して柔らかくします。
2. 大豆を汁ごと強火にかけ、アクを取った後、弱めの中火で2時間ほど、大豆を親指と小指で潰せるまで煮ます。
3. ざるにあげて汁気をとります。(煮汁はあとで使うので捨てずにとっておく)
4. 大豆を原型がなくなるまで潰し常温まで冷まします。
5. 米こうじと塩を混ぜます。
6. 潰した大豆と5を、耳たぶ程度の固さまで混ぜます。(固すぎる時は煮汁を使う)
7. よく混ぜたら空気を抜きながら団子状に丸めます。
8. 大きめのポリ袋(ジップロックなど)に、7を空気のすき間が出来ないように詰め、袋の空気を抜きます。雑菌を増やさないように、できるだけ空気にふれさせずに密閉しましょう。
9. バットなどに8を入れ、落としぶたになるような蓋をし、上からペットボトルに500g程度のお水を入れ、均等に重みがかかるようにします。  
日の当たらない涼しい場所に置き、5~6か月間(夏は4~5か月間)発酵させます。時々手で揉んで熟成を確認しましょう。



## ◎くろちゃん川柳倶楽部からのお知らせ

「冬の暮らし」をテーマにした川柳を募集中!!

コロナの冬、川柳詠んで暮らしを楽しみましょう!心のゆとりが生まれます。皆様の作品をお待ちしております。



<応募先> 葉書又はfaxでお願い

「氏名・住所・年齢・電話番号」をご記入の上  
〒509-5122 土岐市土岐津町土岐口705-4  
Tel:0572-55-2169 Fax:0572-55-2173

石黒商事 東濃エネルギーセンター  
くろちゃん川柳倶楽部 担当 三浦・井戸

<冬の川柳応募締切> 令和3年2月末日(当日消印有効)

今年は実家には帰省せず自宅で静かに過ごすお正月となりました。家族と穏やかなお正月を迎えられたことがとても有難く感じました。特別な冬、皆様はどのようにお過ごしですか!?



### <「冬の暮らし」をテーマにした作品紹介>

締め忘れ 換気のためと 意地を張り カズくん  
冷蔵庫に 年末ジャンボ 願かけて 孝子さん  
コロナ禍 郵送準備の お年玉 みさ子さん  
コロナ禍で 月の代わりに 初詣 伝書鳩さん  
公園に からたちの花 毛系の帽子 ケイアイさん  
初釜で どうぞ今年も よろしくね 真由美さん  
しもやけや 手指の皸 今昔 八千代さん



### 間違えないで!

2021年の節分は、2月2日です。

例年より1日早いワケは?

節分は、立春の前日とされています。国立天文台が発表した2021年の「暦象年表」によると、この年の立春は2月3日。つまり、節分の日はその前日の2月2日となるのです。日付の変動は、地球の公転周期が約365.2422日と、1年間の365日から微妙にズレているため生じます。国立天文台暦計算室によると、節分が2月3日でなくなるのは、1984年(その年の節分は2月4日でした)以来、37年ぶりのこと。節分の日が2月2日になるのは、1897年以来124年ぶりだといえます。いつもより1日早いので、忘れないように、覚えておいてください。

