

今号では、夏の不調を招かないよう、ま た回復のためのアドバイスを専門のW.Co メンバーから寄せていただきました。ぜひ、 参考にして元気に夏を過ごしましょう! (うえい編集委員長 小林麻利子)

スパイスを集めるのは大変だけど、やみつきになる、

とても美味しいジンジャーシロップです。ぜひ、お試

# レストラン We 流 技 ジンジャーシロップ

## 材料

·生姜 ······ 200 g
·きび砂糖 200 g
・花椒 (ホアジャオ)6 粒
・カルダモンの種子
(さやから取り出す)2個分
・ピンクペッパー8粒
・シナモンスティック1本
·水······· 100cc
・レモン汁 40cc

ザルに残ったものをパウンド ケーキに入れると、スパイシー なケーキができます

## 作り方

- 1.生姜は2mmの千切りにする。 2.鍋にレモン汁以外の物を入 れ中火にかける。
- 3.きび砂糖が溶けて、鍋肌がふ つふつしてきたら火を少し 弱め、煮汁が2/3になるま で木べらで混ぜながら煮詰
- 4.目の細かいザルでこし、ボウ ルに移して粗熱を取る。
- 5. ザルからシナモンスティッ クを取り除き、残りをボウル に絞る。レモン汁を入れる。

## し下さい。美味しそうだけど作るのが大変!!と思う人 は新横浜オルタ館1F「レストランWe」でも飲めます☆

## 特製ジンジャーエール

・ジンジャーシロップ50cc
・レモンのスライス 1枚
·炭酸······150cc
· 氷 (適宜)

## ホットジンジャー

お好みの

・ジンジャーシロップ50cc
·熱湯175cc
・レモンのスライス 1 枚



# <sup>企業組合</sup> にんじん 流 技

# ヤンニョムチキン

味付けがしっかりした夏向きメニュー。ご飯がモリモリいた だけます。ピリ辛ジューシーな鶏もも肉をご堪能下さい。 ピーマンやなすを炒めてこのタレであえても美味!

## 材料

·鶏もも肉 300 g
<下味>
・みりん大1
・塩こしょう適宜
·片栗粉······大3
<タレ>
・コチュジャン大2
・ケチャップ大1.5
·醤油······大1
・みりん大1
·砂糖·······小1
・にんにく
(すりおろし)小 1
・白ごま適宜

## 作り方

- 1.鶏肉は一口大に切り、みりん と塩こしょうで下味をつけ10 分ほどおく。
- 2.鶏肉の水分をキッチンペー パーでとり片栗粉をまぶす。
- 3.タレの材料を合わせておく。
- 4.フライパンに油大3を入れて 鶏肉を焼き、火が通ったら取 り出す。
- 5.フライパンの油を拭いてタレ を入れ、焼いた鶏肉を戻し絡 める。最後に白ごまを振る。
- \*ミックスチーズを入れても美味しい。温泉卵を 乗せてまぜまぜして食べるとまろやかに!

# 夏野菜と合わせて

# もう一品

# 冷や汁冷たいお味噌汁

- 1.いつもよりちょっと濃いめ の具のない味噌汁を作って 冷ましておきます。
- 2. そこに、絹ごし豆腐、きゅうり、茗荷、大葉、 オクラ、山芋などお好みで入れます。焼いた鰺 の開きをほぐして加えても美味しいです。
- 3. すりごまをかけます。
  - \*ご飯にかけたり、そうめんのつけ汁にも★ お試しあれ!

# 夏におすすめ 体を冷やす食材



あんずで販売しているハーブティ。 奥の大袋はよもぎ。 お風呂に入れ ても効能があります☆

日本の夏は高温多湿。つい「冷たいもの」 をとってしまいがちですが、体のためには 冷たいものより、「体を冷やす」働きのある ものを選ぶのがポイントです。

緑茶やウーロン茶などは、常温でも体の 余分な熱を発散してくれます。お好みの ハーブとブレンドしたお茶を、ポットで持 ち歩くのもいいですね。あんず薬局には、



「酸梅湯 (サンメイタン)」 や「さんざし健康茶」な ど、お腹に優しく、汗をか いた体を潤してくれる甘 酸っぱい

ハーブティがあります。

食材では、スイカやキュウリなどの瓜類 やトウモロコシなど、季節の野菜がお勧め です。おなかの調子をサポートしてくれる イモ類やカボチャ、ナツメなども、食事に 加えたり、おやつとしてどうぞ!

Cool

down 🖈

冷房のきいた屋内との温度差による体の だるさも、夏の不調の代表的な症状です。 シャワーで済ませずに浴槽に浸かっての入 浴がお勧めです。ヨモギの葉をお風呂に入 れると、さらに温まります。

# 『体のバランスを整えるツボ

夏は冷たいおしぼりで顔や手を拭いたりするとひん やりして気持ちがいいですが、暖かいおしぼりを試し てみてください。その方がきっと爽やかに感じます。 それは汗や脂の汚れが温かい方がきれいに取り除かれ、

拭いた後に肌から気化する水 分も速く、より涼しく感じる からです。

さっぱりしたら、疲れた体 のバランスを整えるためにツ ボにお灸をしたり、押したり することをお勧めします。

暑いからこそ、1日1回大 汗を流して体内の熱を追い出 しましょう。生活全体を見直 し、自然に逆らわない生活を 心掛けることが大切です。



腎兪 (じんゆ)

おへその裏でウエストライン 上の、背骨から指ふたつの位置。 腎臓とつながりが深く、余分な 水分を排出し、代謝をよくする ツボ。特に体のだるさを解消す るのに効果がある。

夏バテ防止・冷房対策に、市販のお灸をすえて みましょう。 足三里(あしさんり)

膝のお皿部分を、親指と人差し指で囲むようにし て膝に手を置くと、中指のすぐ先にあたる位置。 万病に効く「ツボの中のツボ」。夏バテの中でも、 特に胃腸の疲れや食欲不振などによく効く。







身体のバランスをとります。腎兪に親指の腹を当て、 押しながら図の様に上半身のストレッチをましょう。

# オンライン講座 お灸体験講座 byぱーとなー

お気軽にお問合せください

講座内容 煙の出ないお灸を使用した体験講座(参加人数5名まで) 所要時間 約1時間 料金 5.000円/1回(資料・お灸代込み)

問合せ・申込み wco.partner@gmail.com

\*事前に受講者に「お灸・資料」を 送ります

合谷(ごうこく):吹き出物、喉の腫れ や痛み、発熱など首から上の部分に 現れる症状やストレスにも効く。



## 受講者の感想

ポイントを絞ったツボと効能を教 えていただききました。ツボ押ししな がらの腕まわしを教えてもらい、肩 が軽くなり、目もスッキリ。

お灸をしたときはなんともなかっ たのですが、家に帰ってから、肩が軽 くなっていました。コツを教えてもら えてよかったです。立ち仕事の後は 足を、事務仕事の後には手のツボ押 してみたいと思います。