

カケル君に妹が出来ました!



長女が二人目の孫を無事出産しました。

長女が5月20日16時17分に無事に女の子を出産しました。一人目のカケルの時の出産がかなりの難産だったので心配をしていたのですが、今回はとても順調で軽いお産だったようです。今回はお腹の中にいる時から女の子のようだとされていたので、「なるべく背が高く、二重まぶたで目鼻立ちもしっかりした美人が生まれますように…」と願っていましたが、出産が近づいていざ分娩室に入ると「母子ともに健康で、ちゃんと手も足もあって五体満足で生まれますように…もう多少ブスでもいいです…」と神様への願いが変わってしまうのが不思議です(笑)

私の子どもは三人とも女の子ですが、子どもが生まれた当時は「後継ぎの男の子が欲しいでしょ?」とよく言われたものです。しかし、私自身が男の三兄弟で育ち、会話の少ない男の世界に育ったので、私は会話が弾む女の子がいる家庭に憧れがありました。三人目が授かった時も「三番目も女の子がいいわ!」と話していたくらいです。今は三人の娘たちも大きくなり、大人になりましたが、改めて三人とも女の子で良かった!お陰で幸せな人生を送らせてもらっているなあ…とつくづく実感しています。

さて、そんな我が家に待望の女の子の孫が登場です。男の子ですが、とても優しく育てているカケル君には、初めての妹はどの



ように映っているのでしょうか?ベビーベットに近づいてガラガラを鳴らして妹をあやしている様はとて微笑ましく、これからずっと仲良くするんだよ!と二人の幸せを願うばかりです。これから次女や三女が結婚をして、さらにたくさんの孫が出来ることでしょう。それに伴い私もどんどん老いていきます。私が父や母から受け継いだ健康な先祖代々の血縁に感謝しつつ、これからも子孫に繋がっていく私の家系が常に健康でありますように…と願うばかりです。

フログ ぶ・ぶ・う のママ



Mr. シャチホコさんはとてもいい人でした!

5月18日に大阪のホテルニューオータニで「Mr. シャチホコのランチライブショー」と「秋川雅史ディナーショー」を見ることが出来るシチズン宝飾の展示会がありました。当店のお客様から「Mr. シャチホコのショーなら見たいわ!」という連絡が入り、私も一緒に見に行ってきました。実は私もいますごく人気のある芸人さんなので見てみたいなあーと思っていたんです〜!(^^)!

最初に司会の女性から「写真や動画の撮影はご遠慮ください」というアナウンスが伝えられショーが始まりました。1曲目はテレビでお馴染みの和田アキ子さんのモノマネで「古い日記」という曲(あの頃はハッ!)でスタート!それから「加山雄三」「沢田研二」「前川清」「玉置浩二」と色々な歌手のモノマネをしてくれました。テレビではほとんど和田アキ子のモノマネですが、本来が凄く歌のうまい人なのでどの人の歌も上手にモノマネされていました。途中の会話もとっても楽しく、歌いながら各テーブルを廻る時に「せっかく来ていただいたので、写真も撮れないのは寂しいですから、どうぞ自由に写真を撮ってください」との言葉で会場の人から歓声と拍手が起こりました。



次から次へとスマホや携帯で皆さんと一緒に写真を撮るのですが、あるテーブルでおばあちゃんがスマホの写真撮影のアプリが出てこなくて撮れませんでした。シャチホコさんはいくつかのテーブルを回った後で、そのテーブルに戻って来て、その人のスマホを勝手に操作して一緒に撮ってあげて渡してしまっていました。その後も写メができない人が何人もでてきましたが、笑顔で待っていてくれて、会場のほとんどの人が握手や写メをすることが出来ました。美味しいランチに楽しいライブショーと気持ちがいいわんわんかする優しいMr. シャチホコさんのショーでした(*^^)v

日帰り カイドーツアー!



第23回 焼きたて熱々のアユはココ!「庄川のアユ」

今年も鮎のシーズン到来です。川魚の鮎が大っ嫌いだった私が初めて食べられたのがここ庄川のアユ。大きさが福井のアユの半分ほどしかなく、炭火の遠火でしっかりと焼くので頭から食べても骨が気になりません。一人10匹から20匹を食べる予定です。



- ◇日程 6月27日(木)
- 9:30 出発 - 18:30 到着予定
- ◇参加費用 お一人 ¥2,000
- 昼食代実費 ¥3,000 ~ ¥5,000

じゃがいもと大葉のバター醤油炒め

(材料2人前)

じゃがいも	2個
ベーコン	50g
大葉	10枚
しょうゆ	大さじ1
有塩バター	10g

①じゃがいもを一口大に切り、ラップをして電子レンジでじゃがいもが柔らかくなるまで5分程加熱します。

②大葉の軸を切り落とし千切りにします。ベーコンは5mm幅に切ります。

③中火で熱したフライパンに有塩バターを溶かし、①②を入れて炒めます。ベーコンに焼き色がついたらしょうゆを入れ、中火で1分程炒め、全体に味が馴染んだら火から下ろし完成です。

※私はアスパラがあったので一緒に炒めました。冷蔵庫の中に残っている食材も活用してください。

