

# かわだや かわら版

挨拶



かわら版愛読者の皆様  
こんにちは。代表の河田  
です。

早いものでこのかわら  
版も20号を迎える事がで  
きました。

世間では最近スカイツ  
リーや、金環日食、間近  
に迫ったオリンピックな  
ど明るい話題があふれて  
います。

このかわら版も明るい  
話題をたくさんお届けで  
きるよう、これからもが  
んばります。



## 【あったらいいな】



企画倒れか？！

掲載以来大好評(?)の「あったらいいな」が企画倒れの危機に扮しています。今までに2度掲載したのですが、その2つとも類似品を見つけてしまったのです。

1つ目の「家庭用の風量発電機」は、何かで見たのですが、すでに30万円程で発売(やや大きめで簡単取付ではないようですが)されていました。

2つ目の台本風絵本の進化版、「動画で声優体験」は、なんと既に存在していたとは！！これは一般発売されていません(たぶん)が、最新のカラオケボックスにありました。”母を訪ねて3千里”などのアニメ画面にそれぞれのセリフが映し出され「マルコ」「かあさ〜ん」という感じで皆で声優体験できるようです。カラオケがここまで進化していたとは…

このままでは「あったらいいな」が「こんなものありますよ」といった便利グッズコーナーになってしまいます。

この夢と希望に満ちあふれた「あったらいいな」。今後掲載を続ける事ができるかはあ・な・た・し・だ・い！  
(遠回しに記事求めています)



平成24年 5月

第20号

(尚かわだや 発行)

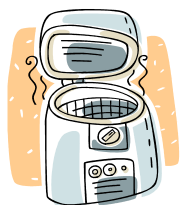
## 【飲む点滴！】

前号に続き、またまた  
麴ネタです！  
塩麴の本に「江戸時代  
甘酒が飲む点滴と言われ  
ていた」と書かれていま  
した。昔は夏バテ対策と  
して飲まれていたそうで  
す。甘酒に含まれる栄養  
素が点滴の栄養補給に共  
通しているとの事です。  
美肌効果や整腸作用もあ  
るんですよ。

最近、疲れがなかなか  
とれなくなってきたのと  
便秘症なのと、何より作  
り方が簡単だったので試  
してみることになりました  
毎朝晩おちょ一杯くら  
いを美味しくいただいで  
います。

この生甘酒は麴だけで  
作るのですが、発酵のせ  
いなのか、甘くてとにか  
く美味しいんです！  
飲み始めてまだ、二週  
間程なのでこれといった  
効果はわかりませんが、  
便秘は改善されつつある  
のかなと感じています。

作り方はとっても簡単！



1、麴を炊飯器にはぐ  
して入れ、麴の2・  
5倍のお湯(60度位)  
を注ぎます。お湯の  
温度が60度以上だと  
菌が死んでしまうそ  
うです。

2、炊飯器を保温にし、  
ふたを開けたままフ  
キンを半分かけて8  
時間ほど放置。

消費期限は冷蔵庫に入  
れて一週間ほどです。二  
日酔いにも良いそうなの  
で、お試しください！

ペンネーム わかめ

