



東北関東大震災襲来



午後友人にメールを送っている最中、経験した事もないゆっくりとした波長の長い横揺れにあり、立ってられず、思わず座ってしまいました。

これが 2011/03/11 午後 2 時 46 分ごろ、三陸沖を震源地に、国内観測史上最大のM9.0 地震に見舞われました。

(宮城県栗原市震度 7、横浜市震度 5 強)

“崖崩れ・火災・大津波”

TV・新聞の報道で明らかになるにつれ、死者行方不明者合わせて 2 万 7 千人強、「大波が人・家をさらう」大きな地震である事が解りました。



更に福島原発の放射能問題等大きな被害を受けましたが、この体験を生かし地震に備える準備を再構築したいと思います。

皆さん今度の地震で気がついた事をメモしておいて下さい。次回茶話会で話し合い対応策を纏めたいと思います。

現在、放射能が問題になっています。基本を理解し、あわてず騒がず対応しましょう。

「注意すべき核種」を別紙添付します。

(佐々木 記)

茶話会で皆様と検討したい事項：

避難場所・貴重品・非常食品・照明器具
家具等転倒防止・携帯トイレ 等



茶話会クッキング

NO・37 【 手作り焼売 】

材料 (焼売 24 個分)

1. 豚ひき肉 ……400 g
2. 干し貝柱 …… 50 g (一晩ほど酒につけておく)
3. 玉ネギ …… 1 個みじん切り
4. 焼売の皮 …… 1 袋

調味料

1. 塩
2. 胡椒
3. 砂糖
4. オイスターソース
5. 片栗粉
6. ゴマ油



作り方

豚挽き肉に、ゴマ油、塩、胡椒、みじん切り玉葱、オイスターソース、砂糖を加えて、よくよくこねる。さらに片栗粉を混ぜる。

酒に漬けておいた貝柱を加えて、なお、よく混ぜる。

焼売の皮に包む。(左手の親指と人差し指で輪を作り、其のうに焼売の皮をのせ、真ん中にくぼみを作って、具をのせ、押し込んで包み込む) 平皿にゴマ油を塗り、その上に、焼売を並べる。

蒸し器に入れて蒸す。蒸したら、竹串を刺して蒸し具合を見て完成。

(かに焼売の場合はカニを、エビ焼売の場合はエビを使う。)

(投稿： 8 班 松尾様)

定例茶話会

日時：未定、計画停電終了時に開催します
会費： 詳細はチラシでお知らせします。

☎ 8 9 2 - 7 0 4 9 Fax 8 9 2 - 7 0 5 5

トピックス

チラシでお知らせしました通り 3 月予定の茶話会は延期させて頂きました。

東北関東大震災の体験が薄れないうちに皆さんと話し合いたいと計画します。 編集：石川