

ハートピア6

第313号

令和5年6月15日発行

発行元

株式会社 中島新聞店
〒381-2224 長野市川中島町原 530-2
☎0120-71-0271 TEL.292-0271 FAX.292-0222

SAN青木島
〒381-2243 長野市稲里 1丁目 10-2
☎0120-84-6714 TEL.284-6714 FAX.286-4454

読む

信毎の書籍紹介

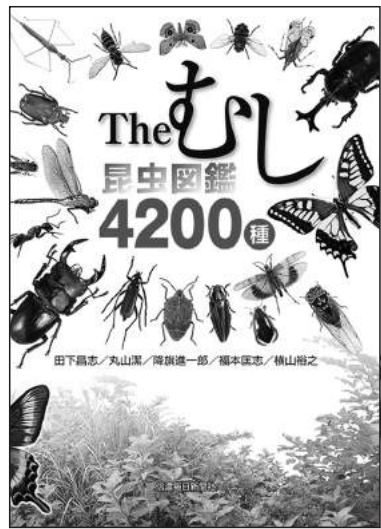
猛烈な虫好きたちが
熱意を込めて作り上げた

究極の1冊。



自然に興味を持つ
すべての人に――

昆虫の多様さと美しさ、そして不思議な
魅力が詰まっています。



「よくもこれだけ集めましたね」

虫屋たちの感嘆、驚愕、溜息、そして、狂喜乱舞に包まれて、構想10年の図鑑が誕生しました。

緻密で美しい4200種の昆虫標本に、それぞれ近似種との区別点を詳細に図示。普通種から珍種までをランク表示したほか、見られる時期と場所、大きさ、食草などのほか、気候変動や開発による激減種・増加種なども解説しました。

「猛烈な虫好き」を自認する在野の昆虫研究者5人が構想から10年、熱意を込めて作り上げた究極の1冊は、昆虫の多様さと美しさと思議な魅力が詰まった、ポケット版としても類を見ない昆虫図鑑です。



Theむし 昆虫図鑑4200種

田下昌志・丸山潔・降旗進一郎・福本匡志・横山裕之 編著
A5判並製/420ページ

2023年
7月刊行
(予定)

定価 4,180円(税込)

書籍をご希望の方は下記にご連絡下さい。商品が届き次第お届けします。

nikotaku 中島新聞店 企画部
ニコニコ宅配 ☎0800-800-8829

AC NAGANO PARCEIRO プレゼント

パルセイロ

長野Uスタジアムホームゲーム
優待券 & 駐車券



当紙では、下記7月の試合の優待券と駐車券をセットで、10名様にプレゼントします。奮ってご応募ください。

なお、試合が延期や中止、または無観客試合となった場合は、抽選は行いません。抽選後に同様な事態になった場合も、お届けした優待券と駐車券は無効となります。

① トップチーム

- ① 7/1(土) FC今治戦 18:00~
- ② 7/16(日) ガイナーレ鳥取戦 18:00~
- ③ 7/29(土) SC相模原戦 18:00~



●優待券 = 当日券が下記のようにお得に購入できます。

当日券	トップチーム
一般	1,000円引
小中学生	500円引

●応募 = 下記ホームページからお願いします。応募多数の場合は抽選。当選者の発表は同ホームページにて。プレゼント品は順次ご自宅にお届けします。

<https://www.nakajimashinbun.com>

●お問合せ等

中島新聞店 ☎0120-71-0271

※このプレゼントは中島新聞店とSAN青木島独自のサービスです。

中島新聞店 企画部 飯山産(戸狩サンファーム)の
ニコニコ宅配 **美味しいお米**
詳しくは ☎0800-800-8829
営業日/月~土(年末年始、祝日除く) 受付/9:00~17:00
発送も承ります

解く

クロスワードパズル

前答 カーネーション
応募総数 242通
当選者 10名(敬称略)
後藤清秀・柳沢克彦
・酒井早苗・佐藤友紀
・千野龍一・北澤伊都子
・神田澁子・大日方町子
・高山利昭・鈴木亮子

A	カ	ワ	ズ	コ	ネ
	セ		ク	イ	ン
	イト			キン	
		ビ	ヨ	ウ	エ
E	シ	バ		マ	ク
					ラ
	キ	コ	ン		ロ
					ー

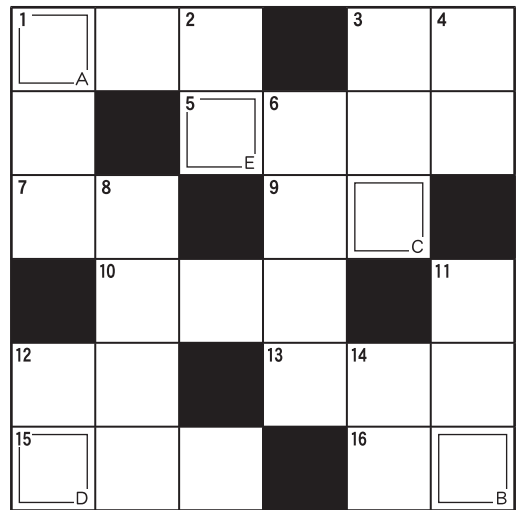
[メッセージ] ◆コロナもやっと落ち着いてマスクを取ろうと…、思ったのですが。マスクになれてしまい、着けてないと安心できなくなっていました。日常を取り戻すには時間がかかりそうです。(Y.S) ◆今年の母の日は、いつまでも元気でいてほしいと願いを込めて、母の好きなお酒を送りました。(S.O) ◆介護施設にいる母は100歳を超えましたが、コロナ禍のため、なかなか会えません。また認知症のため会話も困難。と、言い訳ばかりの愚息です。(T.N)

タテのカギ

- 1 赤字経営。火の○○○。
- 2 鳴門の○○潮。
- 3 ミッキーは鼠。Donaldは？
- 4 サマー。
- 6 自由民権運動。○○○○退助。
- 8 絡み合った金具を解いて遊ぶ玩具。
- 11 お金。
- 12 ○○に短し、襷に長し。
- 14 ムーン。

ヨコのカギ

- 1 若い時の○○○は買ってでもせよ。
- 3 同じ○○のムジナ。
- 5 エッセイ。
- 7 長野や松本は市。軽井沢や辰野は？
- 9 漬物を漬ける木製容器。
- 10 シネマ。
- 12 木を伐採する道具。
- 13 天かすはタヌキ、油揚げは？
- 15 日本一大きい湖。
- 16 カギ。



答え □A □B □C □D □E

ご応募は住所・名前・電話番号を明記の上、ハガキまたはメールで右記へお送りください(6月27日必着)。抽選で10名様に図書カードを進呈します。

◎はがき
〒381-2224 長野市川中島町原530-2
中島新聞店クロスワード係
◎メール
office@nakajimashinbun.com



今が旬!

梅雨と同時に旬をおかえる、今の時期のマイワシを「入梅(にゅうばい)イワシ」と呼びます。

脂がたっぷりのった、マイワシを一番簡単においしく召し上がっていただけるレシピを紹介します。3分で簡単に作れるマイワシ料理です。

(クッキングコーディネーター・浜このみ)

煮るだけ♪
3分

マイワシと梅の酒煮



行事と旬で作る! 食べる!

このみのハートピアキッチン



材料 4人分

- マイワシ…4尾(フライ用に開いたもの)
- 塩…適量
- 日本酒…1カップ
- 梅干しまたは梅漬け…2個
- 大葉

作り方

- ① イワシには両面塩をして、イワシから水滴が出てきたら、ペーパーでふく。(写真A)
- ② フライパンに日本酒と梅干しを入れて、一煮立ちしたら、中火以下にして、イワシは皮目を下にして入れる。(写真B)
- ③ イワシが白っぽくなってきたらひっくり返す。(写真C) 全部で2~3分煮る。
- ④ イワシと一緒に煮ていた梅干しをのせ、大葉を添える。

ワンポイント

イワシを一番簡単にシンプルに召し上がれる方法だと思います。このまま食べても十分おいしいですが、ポン酢しょうゆをかけたり、大根おろしを添えたり、自分のお好みの味で召し上がってください。



マイワシと梅の酒煮を使って、もう一品!

マイワシとアスパラガスのイタリアンプレート

作り方

- ① マイワシと梅の酒煮とゆでたアスパラガスに皿に盛り、オリーブ油を回し掛けて、オリーブの実と一緒に盛り付ける。

ワンポイント

オリーブ油を掛けただけで、マイワシの味がイタリアンに変わります。白ワインにもぴったり。オシャレな一皿になります。

WEB ホームページでもレシピ公開中!

浜さんのおしゃれな料理をカラーで閲覧できます。作り方の写真も満載です。



<http://nakajimashinbun.com/kitchen/>