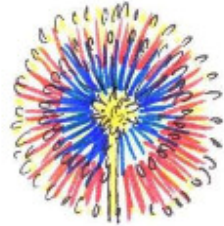
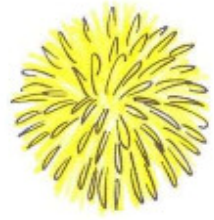


## ご存知ですか？

## 打ち上げ花火の種類

### ●菊花火



上が菊花火。右のように、花火の中心に違う色で花芯を表した芯入り菊花火もあります

### ●冠菊



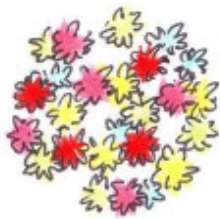
金色なら「錦冠菊」、銀色なら「銀冠菊」、芯が入ると「芯入り冠菊」といいます

### ●牡丹花火



赤色だと「赤牡丹」、青色だと「青牡丹」といいます

### ●千輪



色とりどりでキレイ♪

### ●スターメイン



圧巻の迫力と美しさが魅力

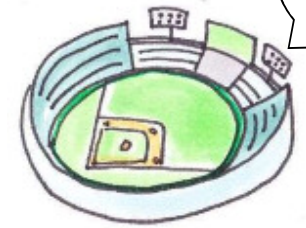
夏の夜空を彩る打ち上げ花火。何気なく見ている打ち上げ花火にもさまざまな種類があるので、ご紹介します。どんなものか知っていると、より楽しめますよ♪

- 菊花火...シンプルながら大輪の花のようで見ごたえがあります。
- 冠菊(かむろぎく)...稲穂、もしくは柳が垂れているような表情の花火。冠に見立てたことからこの名前がつけました。
- 牡丹花火...小さな点が集まって花を咲かせ、そのまま尾を引かずに消えていく、可憐な花火です。
- 千輪(せんりん)...小さな花が集まった華やかな花火です。
- スターメイン...速射連発のことで、音楽などに合わせて短時間&連続で数種類の花火を打ち上げることをいいます。

## 8月18日は？

## 高校野球記念日

夏の風物詩でもある高校野球。毎回繰り広げられる熱戦に胸が熱くなりますね。そんな高校野球の前身と言われるのが1915年8月18日に開催された第1回全国中等学校優勝野球大会。そこから、8月18日が高校野球記念日となりました。当時は10校が参加し、京都二中が優勝しました。1948年から「全国高校野球選手権大会」となりました。ちなみに、プロ野球が誕生したのは1930年代なので、高校野球の方が歴史が古いのです。



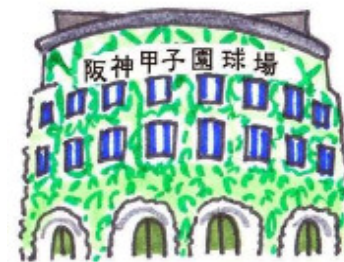
第1回から9回までは、大阪の豊中球場で行われていました。

現在の舞台甲子園球場で開催されるようになったのは第10回大会から



### 甲子園の土

負けた選手たちが土を集めて持ち帰るシーンもシーンときますね。この甲子園の土は2種類をブレンドしています。1つはきめ細かくて保水力がある、鹿児島県や岡山県、三重県、大分県産などの黒土。もう1つは水はけの良い京都府産の砂を使用し、季節や天候に合わせてその配合を変えているそうです。



甲子園球場と聞いてイメージする1つが球場の外観を覆うツタ。これは、ナツツタという植物で、紅葉も美しいそうです。

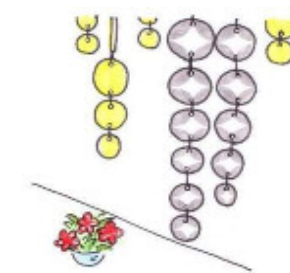
## Interior&Craft

お部屋を彩るペーパーガーランド。身近な材料でつくることができます。お子さんと一緒につくってみるのも楽しいですよ。ぜひチャレンジしてみてください！

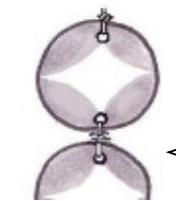


### ■ 縦に配置で

**大人かわいい表情に**  
縦にぶら下げるように飾れば、ちょっと落ち着いた雰囲気。素材にゴールドやシルバーなど大人っぽい色を使えば、よりクールなインテリアが楽しめます。



5ミリ〜1センチ間隔で配置すると良いですよ



結び方はお好みで！

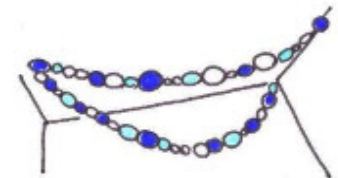
こちらは丸の上下2カ所に穴あけパンチで穴を開け、ひもでま結びをしながら連結したので、ひもを2枚の紙で挟んで固定しなくてもOK！



中心から縦横がそれぞれ均等になるように十字を描き、縦横の先端を結びばひし形が描けます



正三角形や二等辺三角形など形はもちろん、大きさも飾る場所によってお好みで♪



丸型をつなげるのもかわいい！

丸型のガーランドをつくる場合は、丸の中心線にひもを合わせ、同じものを2枚貼りあわせましょう。

### かんたん手料理

## ホントに簡単！すぐできる！

## ゴーヤとコンビーフのビーフン

ゴーヤの爽やかな苦みとコンビーフの旨みのバランスが絶妙！  
野菜もたっぷり、暑い夏にぴったりのメニューです。



- ①ゴーヤは縦2等分にし、わたを取って薄切りにする。ニンジンも細切り、玉ねぎは薄切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、コンビーフを軽く炒め、その上にビーフンを、さらに①、もやしを乗せ、水を注いでフタをし、4分中火で加熱する。
- ③②のビーフンを崩しながら水気をとばす。オイスターソース、塩を加えて混ぜ、器に盛りつける。

※ビーフンに野菜を乗せて蒸し焼きにすると、野菜の水分がビーフンに落ち、ビーフンに火が入るとともに野菜の風味もつきます。

教えてくれた人...尾田衣子さん  
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。  
<http://ryo-ri.net/>

### 材料

(2人分)

- ビーフン...2玉
- ゴーヤ...1/2本、ニンジン...1/4本、玉ねぎ...1/2個、もやし...1袋
- コンビーフ...100g
- サラダ油...大さじ1、水...370ml、オイスターソース...大さじ1、塩...適量