

何の日

11月3日はレコードの日

レコードは文化財という考えから、1957年(昭和32年)、文化の日でもある11月3日が記念日に制定されました。なお、世界で初めてLPレコードの量産・商品化に成功したのは、1948年(昭和23年)、アメリカ・コロムビアレコード社だそうです。

後にCDが登場し、さらに今では音楽をスマホなどにダウンロードしたり、ストリーミングサービスで聴くというスタイルが広がっています。その一方で、温かみのある音質が再評価され、人気ミュージシャンがアナログ盤を出すなど、その人気が再燃しています。



ちなみに、3月20日は「LPレコードの日」だそうです。

レコードの種類

最初につくられたのが「SP(Standard Play)レコード」。素材はシェラックで、収録時間は4～5分(毎分78回転)。後にポリ塩化ビニールでつくられた「LP(Long Play)レコード」が登場。サイズはどちらも直径10インチ(約25センチ)と12インチ(約30センチ)がありますが、SP盤より丈夫で薄くなったLP盤の方が高密度で収録時間30分(毎分33回転)と、長時間の録音が可能に。ジャケットも大きく、インテリアとしても楽しめる存在です。そのほかに、ドーナツ盤と言われたシングルレコードや、シングルよりは長く、LPよりは短い収録時間の「EP(Extended Play)レコード」もあります。どちらも直径7インチ(約17センチ)で毎分45回転です。昔、子ども用の雑誌の付録についていた薄いレコード「ソノシート」も懐かしいですね。

片面1曲の収録なのに、ジャケットがLPサイズで、なんだか心躍る存在でした♪



LPと同じ直径でシングル盤と同様に片面1曲だけ収録した12インチシングルも、音溝の間隔が広く、LPより音質が優れているそうです。当時、国内外問わず多くの人気アーティストが発売していました。

かんたんレシピ！

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・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)

- 長芋…8センチ、さつまいも…8センチ、サラダ油…大さじ1
- A: 醤油・みりん・酒…各大さじ1、砂糖…小さじ1、にんにくチューブ…小さじ1
- 小ネギ(小口切り)…大さじ2、黒コショウ…適量



※さつまいもから焼いて火を入れ、長芋を加えてサッと焼き色をつけると、バランス良く火が入って美味しく仕上がります。

長芋とさつまいものステーキ

さつまいもと長芋の味わいと甘辛いタレに食欲も進む、ホクホク幸せな一品です♪

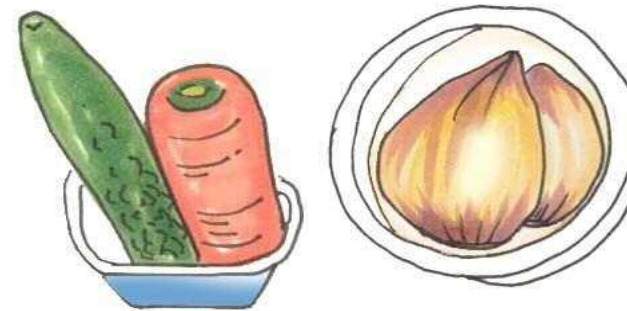
- ①皮をむいた長芋とさつまいもを、それぞれ6等分に輪切りにする。
- ②サラダ油を熱し、さつまいもを焼いて火が入ったら長芋を加えて両面焼く。そこへAを加え、絡めながら炒める。
- ③器に盛りつけ、小ネギ、黒コショウをふる。

Chottoいいかも

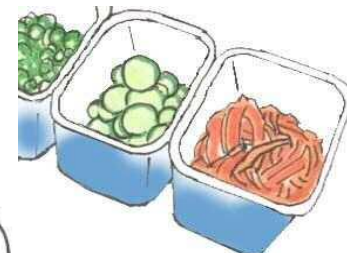
ヨーグルトの空き容器を活用しませんか？ 汚れたら気兼ねなく捨てられるところもグッド。紙製、プラスチック製どちらも、よく洗い、しっかり乾燥させてから使いましょう。

■ 野菜の保存に使う

ニンジンやキュウリなど、立てて保存したい野菜は、大きい容器が最適！ 小さいカップは、ニンニクなどの小さい野菜に使えます。

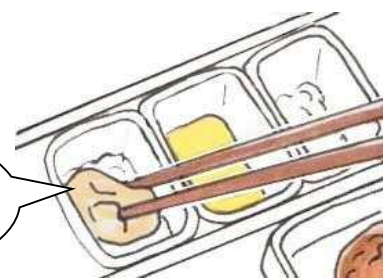


■ 調理中にも大活躍♪



切った野菜の一時置きに便利！ 食材ごとに分類すれば、その後の調理もスムーズです。

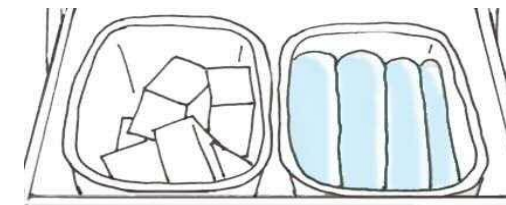
揚げ物の準備にも便利！ 紙製は内側がコーティングされているので溶き卵を入れても漏れにくいです。



■ 暮らしのいろんなシーンで使えます

シンプルな形状なのでモノを分類収納するときにも使えます。大きなサイズの容器は、ふきんやメラミンスポンジなどのストック収納に。4個パックの小さな容器はクリップなどこまごまとしたモノの収納におすすめです。

お肉に下味をつけたり、ドレッシングをつくるときにも便利♪ 作る量によっては、1/2サイズを使うのも良いですね。

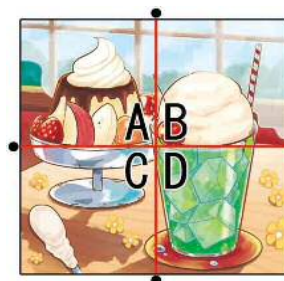


漂白剤

ふきんなどを漂白するとき、容器の代わりにもなります

間違い探し

左右のイラストで違う箇所が5つあります。左の表から間違いの多いエリアをアルファベットで答えてください。



答え：D 間違い A→メロン B→ストローの長さ C→スプーンの向き D→花の大きさ、水滴

ホームページでスタッフブログも是非チェックしてみてね(^・^)

ライファ協町

検索