

のせ通信

株式会社 能勢建築構造研究所



『箱根駒ヶ岳からの富士山』

のせ通信

二〇一五年冬 第四号

目次

- 当社の歴史について IV
- 趣味Ⅱ手芸
- ちよつとドライブへ
- 世界遺産を紹介します。(IN九度山町)
- 魅惑の猫カフェ
- 薩摩つげ櫛
- ホームベーカリーのススメ
- 愛猫
- 見学会報告
- 念願の！日帰り箱根旅♪
- みんな大好き茶碗蒸し

ちよつとドライブへ

千葉県に日本一の大きさの大仏があるということで鋸山に行ってきました。
 まず鋸山とは、千葉県の房総半島の西岸にあり、標高329M。良質な「房州石」の産地として江戸時代から明治にかけて建築用・土木工用材として盛んに採石が行われたところで、露出した山肌の岩が鋸の歯状に見えることが鋸山と呼ばれるようになったそうです。

車でも行けるのですが、せつかくなので今回はロープウェイで山頂へ。
 鋸山には日本寺というお寺があり、山頂周辺が境内になっています。
 境内を一周すると約九十分のハイキングコースだということではいざ出発。

二〜三十分ほど歩くとまず「百尺観音」があります。
 石切場跡の垂直な壁に刻み込まれた大観音石像で高さは30m、真下から見上げると首が疲れるほどの高さでした。



百尺観音

百尺観音から十五分ほど歩くと、山頂展望台に着きます。ここには「地獄のぞき」という人気の展望台があります。この展望台からは天気の良い日には、富士山や東京スカイツリーが見え、下を覗いてスリリングな気分を味わえるのですが、行った時期が紅葉シーズンでもあったため観光客が多く、人だかりができていて「ここ崩れないよね…」とちよつと変なスリリングさを味わってきました。
 残念ながら、雲があり富士山は見えなかったのですが、東京湾が一望でき、とても気持ちよかったです。
 写真の右側に岩が突きだしているところが「地獄のぞき」です。



地獄のぞき



下をのぞいたところ

そして参道にある石仏などを見つつ大仏広場へ向かうのですが、少々なめておりました。参道は山道と言うよりも、なが〜い階段が続いており、段々と足が重くなりへばってききました。

そんなところでやっと大仏広場に到着。正面には大仏さまが。お：おおきい。

この大仏さま、正式には「薬師瑠璃光如来」と称され、高さ約三十一m。岩を彫刻して造られた石仏で日本一の大きさだそうです。

原型は一七八三年に建立。当時は約三七・七mと今よりも大きかったそうです。岩を彫刻して造られているだけに、長年の雨風で破損・崩壊してしまっていて、昭和四十一年から修復を始め三年後に完成し、今の形になったそうです。

ここまで登ってきた甲斐がありました。鎮座している姿は立派でとても迫力あります。

実は子供の頃に行ったことがあるようなのですが、全然記憶にありませんでした…。まあ新鮮な気持ちで見られたので良しといつこととで…。と勝手に納得して、ちょっと休憩しつつ眺めていました。

結局二時間ぐらいかけてのんびりと境内を散策してきました。



薬師瑠璃光如来

帰りもロープウェイで下山。ちょうどお昼になったので、近くの漁港まで足を伸ばし海鮮丼に舌鼓をうち、とても満喫した一日になりました。


家から車で、二時間ほどで行けて景色にもご飯にも満足。ちょうどいいドライブとなりました。

車で遠出をすることがあまりなかったのですが、季節のいいときにはまたどこかへお出かけしてみたいと思います。

ホームベーカリーのススメ

ホームベーカリーを使いはじめ一年。あまりに簡単にパンが焼けるので、楽しくてすっかりなくてはならないものになりました。これを機に皆さんにも興味を持っていただけたらと思います、使い方、機能などを紹介します。

◆基本の作り方はとても簡単です



強力粉を用意（これは2キロ入りなので8回分）

- ・ 強力粉 250グラム
- ・ さとう 5グラム
- ・ しお 5グラム
- ・ 水 180cc

ばね秤でパンケースごと計量

- ・ イースト（これはサフと呼ばれるもの）
HB付属の計量スプーンで1/2

タイマーをセット
スタート

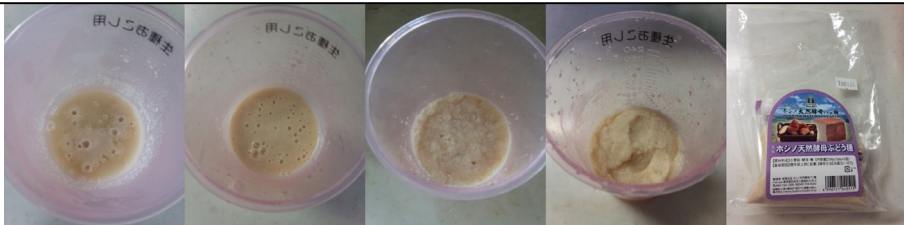
就寝

朝パンのおいで目覚める
できあがり

我家ではバナソニックのポピュラーな機種を使用しています。基本の機能では、食パン・パンドミ・早焼きパン・フランスパン・ライ麦パン、冷やご飯や米粉を使ったパンなど色々なパンが作れます。

生地だけをつくるコースもありますので、成形パンが手軽にできるのがHBのもう一つの魅力です。また、天然酵母パンのコースもあり、種おこしも可能です。

◆今回は天然酵母パンを焼いてみます。まずは種おこしをします



ホシノ天然酵母の元だねを用意します

いろんな種類がありますが、これは50g分包タイプです。

- ・ ぬるま湯・酵母 2:1 の割合で混ぜ合わせます
（専用計量カップが付属しています）

ホームベーカリーにセットして発酵スタート

※夏は室内に放置しておけば発酵します

十二時間後（ぶくぶく泡立っています）

二十四時間後 終了（さらさらしてお酒のような香り）

一晚冷蔵庫で寝かせる（安定するそうです）

できあがり（甘酒のような感じ）

2〜3週間は冷蔵保存可能で、これで何度か使えます

◆次にこの天然酵母を使って成形パンを作ります

天然酵母を使うので国産小麦を使ってみます

- ・ 強力粉（キタノカオリ） 275グラム
 - ・ さとう 15グラム
 - ・ しお 5グラム
 - ・ 油分 10グラム
 - ・ 水を天然酵母大さじ1強と合わせて170cc
- パンケースをセットして生地コーススタート
（成形するときは一次発酵で生地を取り出しますが、成形せずにこのまま焼くこともできます）

一次発酵 終了

（夏は室温で発酵できてとても簡単です）

とりだして丸め

八等分にして成形

今回はあんこを入れるので用意

あんこを入れる生地は小さめに

ラップをかけて二次発酵開始

今回は30度で1時間半くらい発酵させました

目安は1.5倍くらいに膨らんでつやつやしたら…

ホシノ天然酵母は急激に発酵しないのでアバウトです…



二次発酵 完了

（同じく夏は室温で）

粉をふります（おいしそつにみえます）

オーブンを230度に予熱して十五分

やきあがり（結構ふくらみます）

あんパン断面

パン作りは難しくそつで取っつきにくいですが、凝ったものでなければ意外にアバウトでも作れました。

ホームベーカリーを使えば手軽に始められ、成形パンにおいても難しいところ、面倒なところの手助けをしてくれます。

焼きたてのパンはとてもおいしいです。

基本のパンだけでも充分使えますので、みなさまのご家庭でも焼きたてをぜひ。