

S	M	T	W	T	F	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

## 好きなモノに囲まれたシアワセな暮らしを

### 建 材

#### Panasonic Livie Realo 天然木をリアルに再現 傷や汚れに強い建材

パナソニックから、「木を超える美しさ」を目指し、「お手入れ性能」も兼ね備えたインテリア住宅部材「Livie Realo(リビエリアル)」が2012年1月に発売されます。

自社開発した「リアロシート」は、天然の木目をち密に再現し、その触感までもリアルに追求されています。メープル、オーク、



チェリー、ウォールナットの4種類があり、節などの天然木特有の表現や色の濃淡などにも配慮されています。また、天然木は変色やソリなどを防ぐために日々のメンテナンスが要りますが、「Livie Realo」はその必要がありません。

美しい木の空間は、長く楽しみたいもの。リアロシートは、表面に硬化コーティングを施してあるので、すり傷が付き難く、子供の食べこぼしや落書きもサッと拭きとるだけ。だから普段のお手入れはから拭きだけでOK。ワックスがけの必要はありません。また、アレルバスター配合塗装仕上げで、ダニや花粉などのアレル物質を抑制するので家族の健康にも配慮しています。

デザイン面にもこだわりが。開き戸の採光部にある上下の棧をなくすことで、見た

目をスッキリさせ、また床面への広がりや空間同士のつながり感を演出できるようになりました。

バリエーションは10品種、約4,000品種もあるので、住まいをまるごとコーディネートが可能です。天然木の突き板を採用した従来品シリーズの約半分の価格で、「天然木の空間」をより手軽に演出することができます。



多賀正子の  
今月のごちそうさま  
レシピ 第62回



### “鶏ごぼう団子鍋”

ごぼうの香りが鍋全体に溶け出してとても豊かな風味の鶏ごぼう団子は、柔らかくて育ち盛りからお年寄りにも小さなこどもにも安心して召し上がっていただけます。お好みで野菜を入れ替えてお鍋を楽しんで下さい。

お団子のタネはこの分量で作って、余った分は小判型にして揚げたり焼いたりして生姜醤油や照り焼きにしても美味しいです。冷めても美味しいので是非おためしください。



#### 材料 (4人分/団子約20個分)

- ごぼう…200g(太めのもの約1/2本分)
- 鶏挽肉(もも)…300g
- 塩…小さじ1/3
- 酒…大さじ1
- 片栗粉…大さじ1と1/2
- 卵…1個
- 鶏ガラスープの素(練りタイプ又は顆粒)…大さじ1
- 大根…1/3本
- しめじ…2パック
- 田舎味噌…大さじ2
- 三つ葉等…2束
- 絹ごし豆腐…200g
- 白玉粉…100g~150g

#### 作り方

- ① 大根は皮を剥き8mmの半月切りにし、レンジ加熱して柔らかくしておく。
- ② 絹ごし豆腐と白玉粉を合わせて練り、団子にして茹でしておく。
- ③ 鍋に水をたっぷり入れ、鶏ガラスープの素を入れ①の大根を入れる。
- ④ ごぼうを洗ってぶつ切りにし、フードプロセッサに入れて、細かく砕く。
- ⑤ ④に鶏挽肉、塩・酒・片栗粉を入れて再びフードプロセッサにかける。
- ⑥ ⑤をスプーンで簡単にまとめながらお団子にし、③の鍋に落としていく。
- ⑦ アクがあれば丁寧にすくう。
- ⑧ 団子が浮き上がって来たら石突をとって大まかにほぐしたしめじを加え蓋をして更に3分程弱火にかけてゆっくり火を通す。
- ⑨ 仕上げに味噌を溶き込み、三つ葉を添える。