

ヨーロッパでは非常に有名なキノコ。日本でも山火事の跡地などにアルカリ性の土壌がある所などに発生する。傘がアミのようみえることからこの名前がついたとされる。口当たりの良さと上品な香りが料理にアクセントをつけてくれると定評があり、フランス料理にはポルチーニ茸と共によく使われる食材である。日本の市場には生の状態ではほとんど見かけることはない。輸入により缶詰などにされていることが多い。

花のお便り

2012.4 No.70

E-mail : info@miyazaki-p.co.jp

http://www.miyazaki-p.co.jp/

〒157-0062 東京都世田谷区南烏山5-33-2
TEL. 03-5384-1331・FAX. 03-3305-2528

得意先の山菜大好きな社長さんから4月は山菜をとのご要望で「アミガサダケ」を掲載した。4年前奥多摩の山行で出会った時は「毒きのこ」との印象だった。その風貌ゆえか、心に残り図鑑やネットでも調べた。今回まったく偶然にネット上でお目にかかり、感激もひとしおだ。そんな訳で、見た目はグロテスクだが、食材にはなるらしい。お試しあれ。



アミガサダケ



一枚からのフルカラーオリジナル封筒のすすめ

単色から4色フルカラーまで印刷。封筒の大きさ、形状にも対応(一部不可あり)
ご希望によりオリジナルデザインも作成。



PTA広報紙は当社の得意分野です。

作成方法も3種類提案

- ★その1…広報委員会で作成した完成データをそのまま印刷
- ★その2…テキスト(文字)、写真のデジタルデータから当社でデザイン・印刷
- ★その3…手書き原稿と写真をいただき、当社でデザイン・印刷



気まぐれエッセー

ウォーキングの目線

健康維持を目的にウォーキングを始めて2ヶ月、毎週一回の10キロ歩行は欠かせない。所要時間は2時間～3時間。興味をそそる店があれば買物をし、きれいな草花があれば携帯で撮影。通常車での移動が多いが、同じ道でも移動のスピードと目線が違うと気付きも多い。一度見たいと思っていた成城の三ツ池、当然富

士山が見える事は予想できる高台。国分寺崖線に繋る雑木林の自然。集まる鳥の鳴き声。当日は春まだ寒い一日だったが「草餅を作る」とヨモギを摘むおばさんもいた。物めずらしさに、周囲をキョロキョロするウォーキングはこれからも続く。