

# しあわせはこぶ クローバー通信

TEL: 023-685-8741

## ☆父の日☆



6月17日は『父の日』です。

父の日は、アメリカのワシントン州に住む ジョン・ブルース・ドット 夫人によって提唱されたのが始まりです。

ドットの父、ウィリアム・ジャクソン・スマート氏は、北軍の軍人として南北戦争に召集され、父不在の家庭を支えて6人の子供（男5人、女1人）を育ててくれた母は、父の復員後、過労によってこの世を去ってしまいました。父は残された子どもたちのために懸命に働き、男手ひとつで6人の子を立派に育てあげてくれました。

そんな父の姿を見て育った末っ子ドットが、父を称えて「父の日」を提唱し、父の誕生月にあたる6月に「父の日」ができたのです。アメリカで始まった「父の日」が、“父親を尊敬し、称え祝う日”として世界的に広がっていきました。

アメリカで、健在している父には赤いバラ、亡くなった父には白いバラとなった由来は、ドット夫人が父の墓前にバラを供えたためとされています。

日本ではファーザーズ・デイ委員会という団体の「父の日黄色いリボンキャンペーン」が、幸福や希望の象徴である「黄色」をイメージカラーとし、その年話題になったお父さんにイエローリボン賞を贈っています。しかし、花は特定されていないため、一般では「黄色いバラ」や「白いバラ」、子の愛という花言葉をもつ「ユリ」などが贈られています。



皆さんもお父さんへ黄色いバラを贈りませんか？

**ホワイトニングキャンペーンは今月で最後  
です！  
お申し込みがまだの方はお早めに!!**

## 噛むかむクッキング <いかのねぎ油ソースかけ>



### 材料（4人分）

- ・ 刺身用いか（胴）…1 杯分
- ・ サラダ空芯菜…1 パック
- ・ みょうが…2 個
- ・ 青じそ…5 枚
- ・ ねぎ…1/2 本
- ・ 酒、片栗粉…適量
- ・ ごま油…大さじ 1
- ・ サラダ油…大さじ 2
- ・ 塩…小さじ 1/3

### 作り方

- ① いかは表面に縦横ななめに切り込みを入れひと口大に切る。酒と片栗粉をまぶし、熱湯にさっとくぐらせて、冷水にとる。
- ② 空芯菜は根元を切り落として、半分の長さに切る。みょうがと青じそは千切りにする。合わせて水につけて、パリッとしたら水気を切る。
- ③ みじん切りにしたねぎと塩をボウルに入れる。フライパンにごま油とサラダ油を入れて火にかけ、煙がでるくらいまで熱々に熱したら、ボウルに加えて混ぜる。
- ④ 器に①と②と盛り合わせ、③のねぎ油ソースをかける。

## 山田家 珍道中物語



みなさん、GWはどのように過ごしましたか？

私は、両親・弟・祖父母・いとこと一緒に山口県の下関まで旅行へ行ってきました。旅行当日あいにくの雨…なんと残念なことに私…雨女だったんです(>\_<)

「飛行機飛ばないなんて無いよね？」なんて話しながら空港へ到着！しばらく悪天候のため飛行の結果待ちでしたが…結果は飛行機が飛ばないことに！！急遽、羽田空港から乗ることになったため、急いで大移動開始！

山田家の珍道中旅行の始まりです(\*^~^)\*

なんだかんだやっと下関まで到着。早朝に出かけ…ホテルに着いたのはもう夜7時を過ぎていました(汗)

下関と言えば「フグ」！地元では福を招くように「ふく」と呼ばれています。

子供の日というので鯉のぼりが…。よく見るとサイズが小さい？鯉のぼりならぬ「ふくのぼり」だったので。(カワイイ～)

地元の食べ物も名の通り福を取り込め～とばかりにふく刺し・ふくちり・ふく酒などおいしく頂きました(^\_>)

おいしいものだけではないですよ(^.^)関門海峡や大正3年に出来たという日本で一番古いという門司港駅（現役活躍中）にも行きました！でも、お土産が売っている場所では必ずと言っていいほど買い物にはしり…私と母は手荷物いっぱい！父は呆れ…そんなこんなで珍道中もとっても楽しい旅行になりました。

by 受付 山田