



日時 2月26日(日) 午後1時~2時頃

私こんなの 創っています展示会 大好評開催中 (2/23~28)

令和4年度ぬり絵コンテストを実施します!!

- 座席は横並びで飲食は自粛します。
- 必ずマスクを着用し、会話はなるべく小声でお願いします。
- 入り口で手指のアルコール消毒をしてください。
- 窓を開放して換気しますので、気温に合わせた服装でおいでください。
- 準備の為、播磨さん、山本さん、杉浦さんは10分程早めをお願いします。



※ミニサロンは 3月6日(月)と20日(月)午後1時~です。

「囲碁」「手芸」「おしゃべり」などを1時間ほど楽しみます

※「絵手紙教室」は3月9日(木)と23日(木)午前10時~ です。

※ぶらっとサロン(健康マージャン)・囲碁入門講座は 現在自粛中です。

※公園掃除当番3月は田中さんです。(7日(火)・21日(火)にお願いします)

田中さん!最後の掃除当番です。田中さん・岡島さん公園掃除当番は今年度で卒業です!長年に亘りお疲れ様でした。拍手!!

まだまだ朝夕の冷え込みが激しい時季です。皆さま、体調管理にお気を付けください

頭の体操コーナー

[NIKKEI 何でもランキング 2023年1月28日付]より出題しました

甘酒・しょうゆ・味噌
発酵食品、どこまで知ってる?

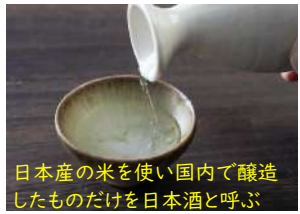
味噌、しょうゆ、酢、酒、納豆。日本は世界有数の発酵食品大国だ。

免疫力や腸活による健康志向で注目される発酵とは。

クイズで1000人に聞き、正答率が低い順にランキングし、設問した。



甘酒は「飲む美容液」「飲む点滴」



日本産の米を使い国内で醸造したものだけを日本酒と呼ぶ



1位 甘酒はいつの季語? 正答率22.3%

- ①春 ②夏 ③冬

2位 もろみ酢は何の副産物? 23.3%

- ①泡盛 ②米酢 ③どぶろく

3位 清酒のアルコール度数は何%未満? 24.7%

- ①22% ②29% ③18%

4位 食品の発酵に関わる微生物を大きく分けると?

- ①カビ、ウイルス、乳酸菌 ②細菌、酵母菌、カビ 24.8%
③納豆菌、酢酸菌、乳酸菌

5位 ワイン発祥の地といわれるのは? 25.1%

- ①フランス ②ジョージア ③ウクライナ

6位 リンゴ酢の主成分は? 27.3%

- ①クエン酸 ②酢酸 ③リンゴ酸

7位 本みりんの主成分は? 28.8%

- ①ショ糖 ②ブドウ糖 ③アルコール

8位 大吟醸酒とは? 36.6%

- ①精米歩合50%以下 ②同60%以下 ③同70%以下

9位 こいくちしょうゆの原料は大豆と何? 36.9%

- ①小麦 ②大麦 ③裸麦

10位 消費量が最も多い味噌は? 39.8%

- ①豆味噌 ②麦味噌 ③米味噌



鹽(かめ)仕込みで〇〇を造る様子



チーズはカビ、乳酸菌、酵母などの微生物の組み合わせ



※しょうゆは「ソイソース」として世界でも使われる日本伝統の発酵調味料だが、大豆はほとんど、小麦は8割、塩は9割を輸入に頼っている。