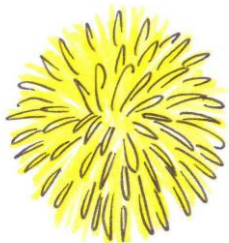




## ご存知ですか？

## 打ち上げ花火の種類

### ●菊花火



上が菊花火。右のように、花火の中心に違う色で花芯を表した芯入り菊花火もあります



### ●冠菊



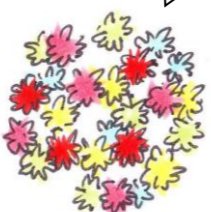
金色なら「錦冠菊」、銀色なら「銀冠菊」、芯が入ると「芯入り冠菊」といいます

### ●牡丹花火



赤色だと「赤牡丹」、青色だと「青牡丹」といいます

### ●千輪



色とりどりでキレイ♪

### ●スターマイン



圧巻の迫力と美しさが魅力

夏の夜空を彩る打ち上げ花火。何気なく見ている打ち上げ花火にもさまざまな種類があるので、ご紹介します。どんなものか知っていると、より楽しめますよ♪

- 菊花火...シンプルながら大輪の花のようで見ごたえがあります。
- 冠菊(かむろぎく)...稲穂、もしくは柳が垂れているような表情の花火。冠に見立てたことからこの名前がつけました。
- 牡丹花火...小さな点が集まって花を咲かせ、そのまま尾を引かずに消えていく、可憐な花火です。
- 千輪(せんりん)...小さな花が集まった華やかな花火です。
- スターマイン...速射連発のことで、音楽などに合わせて短時間&連続で数種類の花火を打ち上げることをいいます。

## かんたんレシピ

教えてくれた人...尾田衣子さん  
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。  
<http://ryo-ri.net/>

### 材料

(2人分)

- ビーン...2玉
- ゴーヤ...1/2本、ニンジン...1/4本、玉ねぎ...1/2個、もやし...1袋
- コンビーフ...100g
- サラダ油...大さじ1、水...370ml、オイスターソース...大さじ1、塩...適量

## ゴーヤとコンビーフのビーフン

ゴーヤの爽やかな苦みとコンビーフの旨みのバランスが絶妙！野菜もたっぷり、暑い夏にぴったりのメニューです。



- ①ゴーヤは縦2等分にし、わたを取って薄切りにする。ニンジンは細切り、玉ねぎは薄切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、コンビーフを軽く炒め、その上にビーフンを、さらに①、もやしを乗せ、水を注いでフタをし、4分中火で加熱する。
- ③②のビーフンを崩しながら水気をとばす。オイスターソース、塩を加えて混ぜ、器に盛りつける。

※ビーフンに野菜を乗せて蒸し焼きにすると、野菜の水分がビーフンに落ち、ビーフンに火が入るとともに野菜の風味もつきます。

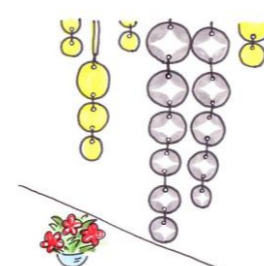
## Interior&Craft

お部屋を彩るペーパーガーランド。身近な材料でつくることができます。お子さんと一緒につくってみるのも楽しいですよ。ぜひチャレンジしてみてください♪



### ■ 縦に配置で 大人かわいい表情に

縦にぶら下げるように飾れば、ちょっと落ち着いた雰囲気。素材にゴールドやシルバーなど大人っぽい色を使えば、よりクールなインテリアが楽しめます。



5ミリ~1センチ間隔で配置すると良いですよ

中心から縦横がそれぞれ均等になるように十字を描き、縦横の先端を結び、ひし形が描けます



正三角形や二等辺三角形など形はもちろん、大きさも飾る場所によってお好みで♪



結び方はお好みで！

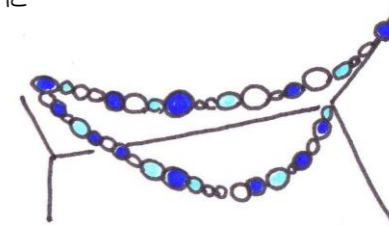
こちらは丸の上下2カ所に穴あけパンチで穴を開け、ひもで結びをしながら連結したので、ひもを2枚の紙で挟んで固定しなくてもOK!

### ■ つくってみよう!

【材料】  
折り紙などお好みの紙を適量、麻ひもやたこひもなどお好みのひも、ハサミ、のり

- ①2つに折ったときに三角になるように、ひし形の型紙をつくり、お好みの紙にあててなぞって線を引き、切る。
- ②ひし形を縦に2つに折り、折り目にひもを合わせてのりづけする。
- ③同じものをのりづけし、両サイドを壁などに留めれば完成!

※紙以外でも、布やペーパーナフキンを使ってもかわいいですよ♪

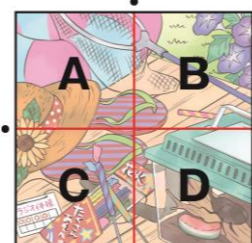


丸型をつなげるのもかわいい!

丸型のガーランドをつくる場合は、丸の中心線にひもを合わせ、同じものを2枚貼りあわせましょう。

## 間違い探し

左右のイラストで違う箇所が5つあります。左の表から間違いの多いエリアをアルファベットで教えてください。



● 正解の方には  
プレゼント!  
詳しくは巻末ページをご覧ください

