

『もう買い換えました?』

まで あと1年!

〔地デジ普及率は60%〕 (5月7日現在・総務省調査)

2010年南アフリカW杯 `皆さんはアナログ・デジタルどちらのテレビでご覧になられましたか?ちなみに我が家はまだアナログです。地上アナログ放送の終了が来年の7月に迫り我が家もそろそろデジタルテレビに換えようかと思っています。

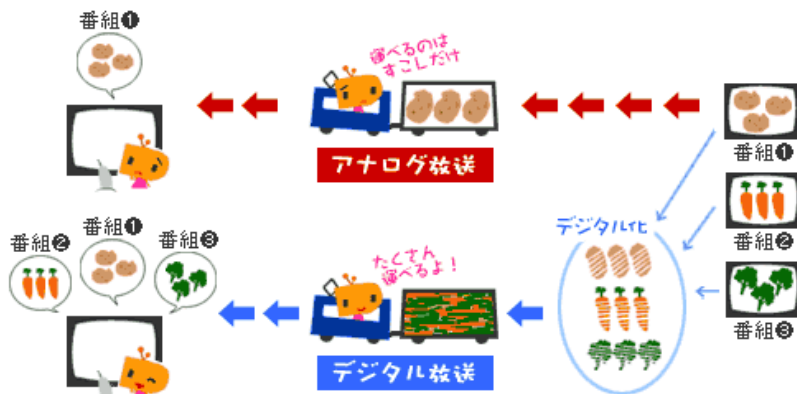
今更ですが `何故 `アナログからデジタルに換えないといけないのでしょうか?

現在の日本では `使用できる周波数に余裕が無いためにデジタルに換え1つの電波で複数の番組を送り大幅にチャンネルを減らし空いた周波数を他の用途へ有効利用するためだそうです。

では `地上デジタルテレビ放送 (以後地デジ) の特徴は何なのでしょう?

☆ハイビジョン 高画質・高音質

地デジの一番の魅力は `デジタルハイビジョンの美しい映像世界です。地デジは `番組をデジタル信号に変換して送信します。そして受信したテレビ側で、デジタル信号をアナログ信号に戻してテレビ表示しているので**クリアな映像と音声**が楽しめます。



☆1チャンネルを分割して2、3番組の同時放送も可能

地デジでは `デジタルハイビジョン放送 1チャンネル分です。`現行のアナログテレビ放送と同等の標準画質の2、3番組を同時に放送することが出来ます。これにより `例えばスポーツ中継の延長時などに `メインチャンネルで時間通りドラマを放送しながら `サブチャンネルでスポーツ中継を引き続き楽しむことができます。これでチャンネル争いをせずに済みますね。

☆クイズやアンケートなど番組への参加が可能

いわゆる双方向サービス。リモコンの青・赤・緑・黄の4色ボタンを利用して視聴者参加型クイズやアンケート `投票を行うことが出来ます。これで従来テレビでも行っていたテレホン(電話でコールするだけで投票できる形式)や `インターネット投票に取って代わることが出来ます。いつか選挙投票もテレビで出来ると良いですね。他にも `字幕放送・解説放送・ニュースや天気予報などの情報も充実します。

現在 `37型のテレビが10万円をきっています。同型のテレビが地デジ始前で**76万円前後**だったことを思えば `すごい安くなったんですね。そろそろ `デジタルテレビに換えてみましょうか?

(せつちゃん)



奈良県浄化センター公園ファミリープール
 先日、娘と浄化センタープールに行ってきました。県営なので入場料も**大人850円子供420円**と安いほうだと思います。ほとんどが家族連れで、カップルや若者のグループもそこそこ。スライダや造波プール、小さい子用の滑り台などいろいろ整っていますが、なんと**いって中がとて広い**。少々混んでいても窮屈さを感じません。売店もあります。が弁当持参の家族が多く、日よけ用のテントで、夏休みの最後にはお子さんやお孫さん等を連れて行ってみたいですね。(さとちゃん)

近鉄ファミリー公園前駅下車徒歩3分
 駐車場無料 Tel: 0743-59-0036
 9:00~17:00 8月31日まで営業
 大和郡山市額田部南町160番地

穴場

「穴場」と書いて「アジト」
メンバーがこっそり教える地元の穴場情報。でも、実は知られ

国見山 — 御所市 —
 国見山は神武天皇が登られたと**書紀**にも出てくる歴史のある山です。
 元 掖上駅の近くにあつて、高さ229mですが**見晴らしは抜群**ですよ。ルートも、ちょっとキツイめ。ストユルイめコースがあるのでお子や山登りが苦手な方にもお勧めのスポットです。麓には**国見神社**、役行者通った道に**行者堂**、近くには日本武の**白鳥陵**と言われている所などいろいろあり歴史が好きな人も見所たくさんありますので、のどかな道をハイキングされてはいかがでしょうか。(よっし)

元 掖上駅から徒歩

日	月	火	水	木	金	土
			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		

>> 定休日 >> こんざつ
>> ほどほど >> ゆっくり

美と健康の生活情報誌



M's Report 29

2010年8月1日発行 ヘアサロンマツダ本
MS(エムズ)レポートはマツダ(M)からお客様へのレポート

ヘアサロンマツダ本店

TEL 0743-77-8461

今年の目標クリア!
今年2カ所 店に手を加えるのが目標でした。

- 1: シャンプー台・引出しをリニューアルする事
 - 2: 店前駐車場を明るくする事
- ①の方は残念ながら、気付く人はほとんどなく、家族で喜んでだけです(泣)
- ②の方は夜だけの事ですが、車が止めやすくなったと言ってもらえますヨ(笑)
- チマチマとお金がかかるけど、店が少しずつ充実していくのが、楽しみです(ワクワク)

平成5年、二八才の僕は仕事も頑張りましたが、読む本は栄養学でした。

僕:「僕は好き嫌いがなく、何でも食べてますよ」

郵子ねえさん:「みんなそういえば、最近のメニューは自分の好きなモノが中心やなあ。若いうちから、食事に気をつけてたら、老後にきつと(良かった)と思えるだろう、と考え 菅原明子先生の「食品栄養学」と、自分は花粉症なので「免疫とは

休業はつらいよ その24 がんばれ!よしお店長

「何か?」という本を手始めに読みました。難しくて半分以上は飛ばし、読めなかったけど、花粉症やアトピーの理屈くらいはよくわかりました。当時は花粉症が世の中に増え始める頃だったので、先もってネタを仕入れておけば、お客様との会話が 楽しくなるなあと分かり、いろんな栄養学の本を読み、セミナーに通い 情報を集め、7年間くらいは必死に勉強しました つづく

♪ふれあい祭り♪
今年もよしお店長 出場します
八月二一日(土)夜 小山児童公園にて!
今年はギターはやめま〜す



天理高校夏の甲子園大会に 25 回目の出場!天理は夏にく、通算 42 勝 22 敗 初戦敗退は 4 回しかありません
中村・安田・内野を中心にした打のチームですが、エー 沼田もイイ感じなので、展

食学王【餃子】

ビールの供にピツタリの餃子、いくら食べても美味いのは深い歴史があります。漢(紀元前 206~220年)の時代 中国の華北の東北部で小麦栽培が始まり、肉や魚介、野菜を包んで食べたのがルーツと云われています。日本で初めて子を食べたのは江戸時代にあの徳川光圀(=水戸黄門) 亡命中の中国人 朱舜水から教わったとされています。一般普及しだしたのは、第二次世界大戦時、中国大陸の満州でしていた日本兵が戦後日本に戻った時に作り始めた頃から「少なくとも満足感がある」と言うことで、皮を薄くし、の具も少しにして油で焼いたところ、「簡単に作れる料理」として一般庶民に広がって行きました。その頃の日本は物不足で豚肉野菜などを使った中国餃子では無く、羊肉(マ)ン)を使った餃子でも臭かったようです。その後 錯誤の末、ニンニクを入れるようになったのです。 **中国の餃子にニンニクは入っておらず日本独自の物** なのです。また、日本の餃子のほとんどは「焼く」がメインですが、本場中国では「煮る・蒸す」がメインで皮が厚く、本より具の種類が多く使われています。

◎ヒダ(皮を止める部分)の役割

ヒダは飾りの意味もあるが、実は調理時に皮と餡の膨張の違いで皮が破れるのを防ぐ効果があります。ピツタリと皮だと破れてしまうので、ある程度余裕をもって対応できるようにヒダがあるのです。

◎かたち

中国の「馬蹄銀」と云うお金を真似て「お金を授かりますように」という願いや、餃子の文字が「交子」に通じ、「子宝に恵まれますように」と云う意味から家庭円満の願いがこめられています。(ドカベン)

