

電気と保安

2023
1・2月号
No.513

●新春メッセージ ▶P.1

2023年 新しい年がスタートしました。

●電気につながるエクセレント・パートナー ▶P.3

奈良を盛り上げ、元気にする
情報メディア「9ch」

奈良テレビ放送株式会社

●ハロー!エキスパート ▶P.7

「エコファア」で伝統産業のミライをつくる!

株式会社 岡田織物

●保安エピソード ▶P.9

経年劣化による漏電事故事例と
未然に感電事故を防いだ事例

●でんきなお知らせ ▶P.11

加湿器の蒸気と内部の熱湯に注意!

●関西深発見 ▶P.13

知れば知るほど奥深い、
魅力あふれるまち堺
大阪[堺市]

◆そとごはん大作戦 チョコフォンデュの巻 ▶P.17

◆日常生活の電気安全ポイント ▶P.18

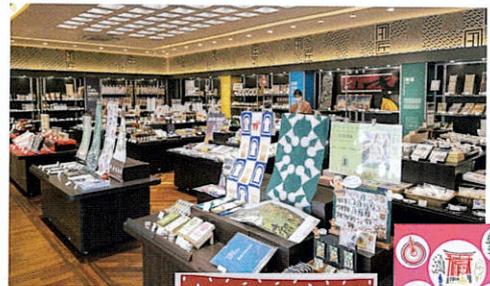
電気保安のベストパートナー
今日も
皆さまのまちを
見守ります

＝ わがまち名品帖

手染めならではの味わい 堺の注染手ぬぐい

堺市はかつて「東洋のベニス」と呼ばれ、世界各地から多くの人・モノ・情報が集まり、日本を代表する様々な伝統産業が生まれました。ここ、堺伝匠館では、刃物、手ぬぐい、線香、昆布、お菓子など、今も発展し続ける堺の伝統製品の展示と販売をしています。

カラフルな柄がひときわ目を惹く手ぬぐいには、注染という伝統技法が用いられています。明治時代に大阪で生まれた技法で、その名の通り、特殊な糊で防染して重ねた生地の上から染料を「注ぎ」、模様部分を「染める」というもの。糸自体を染めるので、裏表のないきれいな染めになり、職人の手作業ならではの繊細なぼかしやにじみが、何ともいえない風合いを出しています。



魅力的な伝統産品がいっぱい!



干支卯(税込1,210円)



めでたまる

(税込1,650円)

note

堺伝匠館

■堺市堺区材木町西1-1-30 ■TEL: 072-227-1001 ■10:00～17:00
■第3火曜日(祝日の場合は翌日) 年末年始、臨時休業あり ■入館料無料

おいしいね! KANSAI

売切れ必至!の超人気どらやき



店内でひとつずつ手作りしているどらやき。左からピスタチオ(税込380円)、あんバター(税込250円)、フルーツ生どらやきいちごマリトッツオ風(税込570円)。

オープンから約2時間で完売するという、地元で大人気のどらやき専門店「まどい」。ふわふわの食感と口どけ、喉ごしの良さが自慢の生地に、豆の粒感が強すぎないよう北海道産大納言小豆をじっくり時間をかけて炊いたこだわりのあんこ、甘いものが苦手だったという店主が、何度も試作を重ねてたどりついた究極のどらやきです。

濃厚なピスタチオのクリームとローストした実がほど良いアクセントの「ピスタチオ」、自家製あんこの甘味とバターのしかりとした塩味が絶妙にマッチした「あんバター」、ふわっと口の中で溶ける生クリームといちごの酸味の相性抜群!の「フルーツ生どらやきいちご マリトッツオ風」など、常時9～12種類がならびます。

どらやき まどい



■堺市北区百舌鳥梅町1-29-8
メソンドール1F
■TEL:072-240-0012
■12:00～19:00(売り切れ次第閉店)
■月曜・火曜休(その他不定休あり)

糀を使ったからだに嬉しいランチ



写真はToposランチ(税込1,100円)。卵かけご飯、小鉢2品、お味噌汁、香の物付き。

市販の砂糖や塩は一切使わず、自家製の塩糀や甘酒、醤油糀などを使用した食事やドリンクが人気の「糀カフェ ビオトボス」は、元禄2年創業の糀屋 雨風が手がけるカフェです。ランチメニューは1日6食限定のToposランチと野菜を使った月替わりランチの2種類。豊岡の「こうのとりの米」を使用したこだわりの玄米ご飯の上に、平飼いの有機卵の卵白をメレンゲにして醤油糀と卵黄をのせた卵かけご飯は、ここでしか食べられない至高の一品!基本の調味料「さしすせそ」はすべて糀から作られている。日本人になくてもならない、糀の素晴らしさを再認識できる、からだに嬉しいランチです。隣接する糀屋雨風で実施される、生の糀を使った手作りみそ教室(要予約)も人気です。

糀カフェ ビオトボス(糀屋 雨風)



■堺市西区津久野町3-32-11
■TEL:072-247-8988
■10:00～16:00(L.O.15:30)
(ランチタイム11:00～13:30)
■日曜・月曜休

※新型コロナウイルス感染症の影響により、営業時間が異なる場合があります。