

# なにコレ？ キニナ〜ル

あなたのまちの気になるものを調べます

ペットに連れられて利用しようというところですか？」というところで、明らかにけずられていますよね……。いたずらで、こんなことしたらだめです……。いろいろな人が困ってしまっていますね。



「奈良かつこ」は奈良なのか？と錯覚させる立派な五重塔。

町を歩いていると、ん？なんだコレ？って立ち止まることってありますよね？しかし、わざわざお店の人や近所の人に「あれってなに？」って聞いてまわるほどではないですよ？そんなもやもやを解消したいと、某TV番組の金曜日探偵さんのように、実際に直撃してみました。



「公園なのに、自由に動き回ることができないなんて」

境内には不動明王、修行大師をはじめ、茶之寿観音、夢現一願観音、十一面観音、水子地藏などがお祀りされ、周囲には四国八十八ヶ所霊場が奉安されています。また四季の草花が咲き乱れ、参拝者の目と心を楽しませてくれます。



知らずに通っていたらびっくりのお寺の情報の方は！

誰もが、二度見するこの看板。高砂市の警察署の並びの民家の屋上部分に設置されている。実はこの「ハゲハゲおじさん」あのテレビ番組「なにコレ？」の百景」にも出演したことがあるちよつとした有名人。でも、まだまだ知らない人も多いのではないのでしょうか？

実は、「ハゲハゲおじさん」の「水族館」とは、吉政静夫さんが代表を務める「播磨マリンクルー」の活動の一つで、子ども達に高砂沖の生き物に触れて欲しいと、小学校や幼稚園、保育園などに出向いて行っている「出前水族館」なんです。高砂沖で獲れた生きたタコやサ



子どもたちの黄色い声が響きます「うわーぬるぬるや〜」

意外と大人よりも小学生のお子さんや幼稚園や保育園の園児さんのほうが顔なじみのおじさん(80歳おじさん)なのかもしれませんね。

さて次は、誰もが知っているこの人の登場です！

ひと？  
人なのか？  
いや確実に人ではない……。蛙になったりしてたし……。とにかく！この方の登場！



カオナシが店番を務める(？)のは、東加古川に店舗を構える『シフォン デ シフォン』。



当初はハロウィンの時期だけの予定だったのですが、反響が大きかった為、そのまま飾り続けることに。



ふわっふわのシフォンケーキでした

シーズンに合わせたカオナシの帽子にも注目。次号でお店を詳しくご紹介します。

## グリコ バニラリッチ

気温が20℃を越えるとアイスが売れ始め、27℃位が最も売れるといわれます。夏に先駆けて、広報部員で10種類のバニラ味のアイスを食べ比べてみました☆

## 明治エッセルスーパーカップ

甘さ★★★★  
あと味★★★  
ミルク感★★★★  
すつきり度★★★★  
〈飽きのこない味〉  
森永バニラエイト

甘さ★★★

あと味★★★

ミルク感★★★

すつきり度★★★★

〈あまり食べた事のない味〉

株式会社デザートブランド

ミアムアイスクリーム

甘さ★★★★

あと味★★★★

ミルク感★★★

すつきり度★★★

〈フリン感がある味〉

## ロッテ クリーリッシュ

甘さ★★★  
あと味★★★  
ミルク感★★★  
すつきり度★★★★  
〈後に残らず、スポーツ後にも良〉

甘さ★★★★

あと味★★★★

ミルク感★★★★

すつきり度★★★★

〈卵っぽい味〉

グリーン SUNAO

甘さ★★★

あと味★★★★

ミルク感★★★★

すつきり度★★★★

〈豆乳使用、少量で満足感がある〉

## ロッテ 爽

甘さ★★★  
あと味★★★  
ミルク感★★★  
すつきり度★★★★  
〈夏に食べたい安定の爽快感〉

※個人の感想です

今回バニラ味のアイスを比べるというつもりも、正直(さほど変わらないのでは……)と思っていた広報部員ですが、いざ試してみると、一つ一つ味が全く違う事に驚きました。

まず、よく見かける(スーパーカップ)を食べ、これを基準に★を5段階でつけていきましたが、どれも個性が違ってあり、比較が難しかった様に思います。お陰で、最後まで楽しみながら食べていました。皆さんの気に入りのバニラアイスはどれですか？ぜひ見つけてみてください！



## 広報部員が やってみた

〜バニラアイス食べ比べ〜

AKAGI Sof' (ン)  
甘さ★★★★  
あと味★★★★  
ミルク感★★★★  
すつきり度★★★★  
〈ここが懐かしい味〉

グリーン SUNAO  
甘さ★★★  
あと味★★★★  
ミルク感★★★★  
すつきり度★★★★  
〈豆乳使用、少量で満足感がある〉

## 『2色ゼリー』

【レシピ】  
牛乳 200 cc  
生クリーム 200 cc  
砂糖 80g 卵 1個  
ゼラチン 15~20g



### 作り方

- ①ゼラチンを大きじ3の水でふやかせる。
- ②鍋に100%ジュース、砂糖、①のゼラチンを加えて混ぜ、沸騰させる。
- ③ボールに卵、生クリーム、牛乳を混ぜる
- ④③に②を熱いうちに入れて混ぜ、器に入れて冷やす。(4~5時間)

時短で簡単  
おたけレシピ