

秋の味覚！〇〇狩りを10倍楽しむ裏ワザ！

9月になって夏の暑さが落ち着くと、いよいよ食欲の秋到来！ブドウ狩りや梨狩り、キノコ狩りなどへ出かける方も多くなる季節ですね♪ 今月は、そんな〇〇狩りで使える裏ワザをご紹介します！

ブドウ狩りの裏ワザ

ブドウ狩りでは、ブドウ選びが何よりも大切！ 初心者の場合、実のぎゅっと詰まった見栄えの良いブドウを選びたいのですが、本当に甘いのは実の間にすき間があり、より多くの実が太陽の光を浴びているブドウです。そのままでも美味しい旬のブドウですが、冷やして食べるとより美味しく感じられます。冷却剤や冷やしたペットボトル、コンビニ氷などを持って行き、その場で冷たいブドウを楽しんでみましょう。また、持込みOKな農園だったら、塩分が含まれた食材の持参がおすすめ。甘いブドウと塩分が含まれた食材とを交互に口へ入れることで、たくさん食べられますよ。

梨狩りの裏ワザ

梨を選ぶポイントは、色が濃くなっているかどうかです。茶色味が濃く、梨の表面にあるざらざらとした果点と呼ばれる部分が、ぼんやりとした印象になっているものが熟しています！

その場で食べられる梨狩りの場合、たっぷりの水分を含んだ梨を、農園で貸し出してくれるナイフで剥くのが一般的。この剥く作業が大変だったり、手がベタベタになってしまったりするため、アップルピーラーやアップルカッターを持参すると便利です。

持込みOKな農園の場合は、炭酸水を持参してカットした梨を入れたり、ヨーグルトと混ぜてデザート風にしたりしても美味しいですよ。

キノコ狩りの裏ワザ

秋の味覚の代表でもあるキノコ。手軽に体験できるシイタケ狩りや、ちょっと贅沢な松茸狩りまで、どこへ足を運ぼうか目移りしてしまいます。そんなキノコ狩りですが、キノコは生で食べられないため、その場で焼いて食べられるバーベキュー施設などが併設されている施設がおすすめです！ 採りたてのキノコにプラッスして、こだわりの醤油や塩を持参すれば、より美味しく味わえます。

〇〇狩りの中で最も贅沢な松茸狩りは、ちょっとした宝探し。山のダイヤとも言われる松茸ですので、見つからなくてもお土産で1〜2本貰えるプランを選ぶと安心です。キノコというとじめじめした場所を好むイメージですが、松茸は水はけのよい乾燥した場所によく生えます。山の斜面にある木の根元を注意深く観察してみると、貴重な国産松茸に出会える可能性が高まるでしょう。

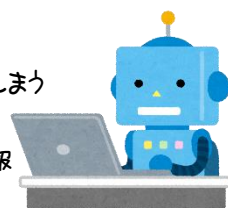


溢れる情報から必要な情報を効率よく集める『Google アラート』

インターネット上の膨大な情報から、必要かつ新しいものを自分で検索するのは、時間と労力がかかる上に見逃してしまうリスクもあります。情報収集は効率の良い専用のサービスに任せてしまいませんか？ そんな時にお役に立つのが

『Google アラート』です。これはGoogleが提供するサービスのひとつで、登録したキーワードが含まれる最新情報をGmailまたはRSSフィードで自動的に受け取ることができるというもの。使用方法は、以下の通りです。

- ① Google アラートのページ(<https://www.google.co.jp/alerts>)にアクセスし、Google アカウントでログイン。
- ② 欲しい情報のキーワードを入力。すると下部にアラートのプレビューが表示されるので、内容を確認し、自分が欲しい情報が多く含まれているのをそのまま登録。そうでなければ、キーワードを変更してみましょう。
- ③ 必要に応じて、通知頻度、ソース、言語、地域、件数、配信先などの設定をする。あとは通知を待つだけです。



★チラシ・フライヤー・会社案内・名刺など

デザイン制作・印刷 お任せ下さい!!

★ホームページ制作お任せ下さい!!

オリジナルデザインで更新しやすいホームページを!

今あるホームページの編集作業もお任せ!!

◎ パソコン本体・周辺機器 格安にご提供させていただきます!

◎ パソコントラブル ご相談下さい!

◎ パソコン教室 無料体験実施中!

マデコムのFacebook 始めました!!是非アクセスして下さい!

株式会社 マデコム

〒510-8122 三重県三重郡川越町豊田659-1

TEL : 059-366-0888

FAX : 059-366-0877

E-Mail : office@madecom.co.jp

URL : <http://www.madecom.co.jp>

発行 : 2019年9月1日

編集・作成 : 早川尚孝

