



★☆☆☆☆ TYCメールマガジン ★☆☆☆☆

第16号 平成26年8月18日

富士山が見える「内浦湾」から会員の皆さんにホットな情報をお伝えします。

※このメールマガジンが不要の方は、件名に「不要」とご記入頂き、このままご返信下さい。  
メールアドレスを変更したときは、新しいアドレスを登録してください。

★☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

#### ◆井田港の係留について

今年から、井田港での係留が難しくなりました。

みなさん、注意をしてください。

経緯は、「アンタレス」のブログを参考にしましょう。

<http://www.antes3.com/OthersPhoto3/2014.08.15numazuNo1.pdf>

#### ◆江の島～裕次郎灯台～葉山のセーリング体験報告（USUI）

江の島のBENETEAU OCEANIS 34 「SUCCESS」に乗りました。目的は、私が「裕次郎灯台」を是非見たい!!!がことの始まりでした。葉山沖にアンカーリングして昼食、美味しいワインをいただきました。天候が素晴らしく良くて、セーリングに最高の風をプレゼントしてもらい真夏を満喫しました。裕次郎灯台では、ブランディーで供養しました。江の島は、ヨットのメッカ!!!大小の艇がたのしんでいました。オーナーの成田さん・友人の森ちゃん・山ちゃんお大変世話になりました。



#### ◆ガス代節約！ ゆでたまごの作り方

沸騰後 12分も火にかける必要なんてないんです！水にさらすこともなくツルっと皮も剥けちゃいます！黄身もとてもキレイです？卵何個でもお水底から 1cm の分量お鍋（フライパンでも OK）に 1cm くらいのお水と卵を入れ蓋をして火にかける。沸騰して中火で 5分、火を消し 3分放置する。

普通だったらここで冷水につけてから殻をむきますが、この方法だったらアツアツのままでもキレイに殻が剥けちゃいます！

## コツ・ポイント

◎冷水中に置かなくても、この方法ならツルっと驚くほどキレイに殻が剥けます。

◎フライパンをゆすると、黄身が真ん中に仕上がります。

<http://cookpad.com/recipe/439704>

## ◆世界一透明度の高い海を知ってますか？

イタリアの最南端に位置する地中海・シチリア海峡にあるランペドゥーザ島の海が、世界一透明度が高い海だと言われています。透明度が高いために船の影が海底にうつし出され、まるで海に浮いているようにみえます。海中の栄養分が少なく、プランクトンが生きにくいいため、こんなに高い透明度になるそうです。



一昨年の7月にローマ教皇フランシスコが、この島の近海で難民を運んでいた漁船が遭難した事件に心を痛め、犠牲者に対するミサを捧げるために訪れ、フランシスコが教皇としてローマとその周辺を除き初めて訪問した場所として、注目を浴び、いろんなところで紹介されるようになりました。こんなきれいな海を持つ島ですが、1860年頃は流形地だったそうです。

## ◆子供たちにライフジャケットを！！！！

ライフジャケットはメッセージです。「君のこと大事やで」というメッセージです。たくさんのお子もたちにメッセージが届きますように……。大切な子どもたちには、ライフジャケットを着せさせましょう。ライフジャケットは、水辺に近づく子どもたちの安全性を飛躍的に向上させます。メッセージがたくさんの方に伝わりますように……。思いはただ1つ……。子どもたちの命を守ること。

「子どもたちにライフジャケットを！」

<http://life-jacket.dancing-monkey.net/>



-----情報-----

みなさんの家族・友人・知人でのクルージングの情報を、待っています。

発信者：TYC IT委員会 臼井洋一郎

多比トットクラブ

沼津市多比 1-130

[Tel:055-939-1881](tel:055-939-1881)

HP: <http://www.tabi-yc.com>

e-mail: [ja2ges@tabi-yc.com](mailto:ja2ges@tabi-yc.com)