

新鮮！情報便



【<タイトルエリア>…第34号】

発行：東京海上日動 代理店 エコー保険

<<<<<巻頭言エリア>>>>>

INDEX-----

時の話題「F1(フォーミュラワン)」

9月の旬な野菜とお魚

時の話題「F1(フォーミュラワン)」

2007年9月28日～30日にかけて、F1日本グランプリが30年ぶりに静岡県富士スピードウェイで開催され、熱い戦いが予想されます。

F1の「F」は「フォーミュラ(formula)」の頭文字で、サイズ・重量・エンジン排気量などによるレーシングカーのクラス分けを示し、「F1」はその最高峰クラスのレースとなります。

レースは通常3日間行われ、金曜日は2回のフリー走行でレースに向けた準備をしたり、戦略を決めたりします。

土曜日は午前中にフリー走行が1回、午後に予選となります。予選は一定時間内に全22台が走行し、下位から順にドロップアウトしていき、最後に10台によるポールポジション(予選で最も早いタイムを出したドライバーがつくポジションでスタート位置が先頭となる。)争いが展開されます。

日曜日の午後に決勝が行われ、各コース毎に決められた規定周回数で優勝を競います。ちなみに今回の日本GPでは67周走ります。

1997年には予選タイムが3台同タイムとなったこともありましたが。(同タイムの場合そのタイムを記録した順に並びます。)

1レースにつき8位までが入賞となり、順位に応じたポイントがドライバーとコンストラクター(チーム)に与えられます。このポイントを積み重ね、シーズンを通しての合計得点でドライバーとコンストラクターの年間チャンピオンを競います。

F1ドライバーになるには、様々なカテゴリーのレースで好成績を収め、国際スーパーA級ライセンスを取得する必要がありますが、取得したからといってF1に参戦できるわけではなく、F1参加チームに認められ、契約を交わして初めてF1ドライバーになれます。

優勝回数トップは昨年引退したミハエル・シューマッハで91回、2位はアラン・プロスト(51回)、3位がアイルトン・セナ(41回)となっています。

日本人ドライバーとしては、1987年に中嶋悟が日本人初のフル参戦を果たし、その後鈴木亜久里が日本人で初めて表彰台に立ちました。最近では2004年に佐藤琢磨が日本人2人目の表彰台獲得を果たしています。

ドライバーは男性ばかりとは限りません。過去には女性ドライバーも参戦しており、1975年にはレッタ・ロンバルディが見事ポイントを獲得しています。

F1マシンの外観寸法は市販車とほぼ同じですが、重量が約600kgと市販車の約3分の1しかありません。速さを追求して様々なマシンが開発されてきましたが、1976年には前輪4つ後輪2つの6輪車が登場し、数度の入賞を果たしました。なお、現在タイヤは前後4輪と決められています。

3月のオーストラリアGPから始まった2007年F1も、日本グランプリで全17戦中15戦目となります。優勝争いの行方が楽しみです。

<ご参考>

第12戦トルコGP(8/26)結果時点のポイントランキング

ドライバーズポイント

- 1位 L.ハミルトン 84
- 2位 F.アロンソ 79
- 3位 F.マッサ 69
- 4位 K.ライッコネン 68
- 5位 N.ハイドフェルド 47

コンストラクターズポイント

- 1位 ボーダフォン・マクラーレン・メルセデス 148
- 2位 スクーデリア・フェラーリ・マルボロ 137
- 3位 BMWザウバーF1チーム 77
- 4位 INGルノーF1チーム 36
- 5位 AT&Tウィリアムズ・チーム 22

9月の旬な野菜とお魚

旬な野菜：オクラ、ピーマン、ナス、レッドキャベツ、みつば、小松菜、ニラ

旬な魚貝：カマス、モチウオ(イボダイ)、コノシロ、シタビラメ、イセエビ

今月のレシピ：豆腐の中華風あんかけ(小松菜を使います。)

材料<4人分>

- 木綿豆腐・・・1丁
- 小松菜・・・1/2束
- にんじん・・・1/4本
- 干し椎茸・・・2個
- 桜えび・・・ひと掴み
- 酒・・・小さじ1
- ゴマ油・・・小さじ1
- 水・・・1カップ
- 酢・・・小さじ1

しょうゆ・・・大さじ1

片栗粉・・・小さじ1

作り方

- 1.豆腐は8つに切って熱湯でゆがいておく。
- 2.椎茸は水で戻して石突きを取って千切りに、にんじんも千切りに、小松菜は根元を落として、3~4cmの長さに切る。
- 3.桜えびは酒小さじ1をふりかけておく。
- 4.フライパンにゴマ油を熱し、ニンジンと椎茸、小松菜の茎を炒め、しんなりしてきたら葉を加えて更に炒める。
- 5.4に水を加えてひと煮立ちさせ、3の桜えびとしょうゆ、酢を加えて弱火に変える。
- 6.5に水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
- 7.ゆがいた1の豆腐を器に盛り、6のあんをかけてできあがり。

酢のかわりにしょうがの絞り汁と塩を足して味付けしてもよいです。

(料理レシピ検索しゅふしゅふーずホームページより)

<<<<編集後記エリア>>>>

【タイトルエリア】

発行元：東京海上日動火災保険（株）

代理店 エコー保険