

生活にちょっと役立つ  
**うんちく話**



2008年7月14日は  
「東京スカイツリー」の  
建設工事が始まった日



ということで、今回はこの「東京スカイツリー」についていろいろお話させていただきます。

**東京スカイツリーはいつ完成する?**

東京スカイツリーは2011年12月（遅くとも2012年早春）完成予定で、本格始動は“2012年の春頃”に予定されています。建設場所は東京都墨田区押上で、始動後は多くの観光客が訪れることが予想されています。

東京スカイツリーは2011年12月（遅くとも2012年早春）完成予定で、本格始動は“2012年の春頃”に予定されています。建設場所は東京都墨田区押上で、始動後は多くの観光客が訪れることが予想されています。

**どれくらいの高さになるの?**

実はこの“634m”の高さにも意味があり、『634』=『武蔵』と読むこともできますが、【「武蔵」とは旧国名の一つで、東京スカイツリーが立つエリアは歴史をひも解くとかつては“武蔵の国”でした。タワーからは武蔵の国を望むことができ、展望台に登ると目の前にはいにしへの風景がよみがえり、江戸の東、東京の東という歴史性や地域性に思いを馳せていただけることと思います（東京スカイツリーHPより）】という想いが“634m”にはかけられています。現在電波塔として活躍している「東京タワー」が333mなので、東京スカイツリーは約2倍の高さになります。これには驚きですね！

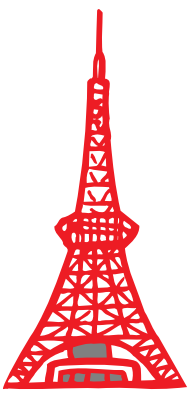
東京スカイツリー完成後の高さは“634m”に予定されていて、これは自立式電波塔では世界一高いものになります。実はこの“634m”の高さにも意味があり、『634』=『武蔵』と読むこともできますが、【「武蔵」とは旧国名の一つで、東京スカイツリーが立つエリアは歴史をひも解くとかつては“武蔵の国”でした。タワーからは武蔵の国を望むことができ、展望台に登ると目の前にはいにしへの風景がよみがえり、江戸の東、東京の東という歴史性や地域性に思いを馳せていただけることと思います（東京スカイツリーHPより）】という想いが“634m”にはかけられています。現在電波塔として活躍している「東京タワー」が333mなので、東京スカイツリーは約2倍の高さになります。これには驚きですね！



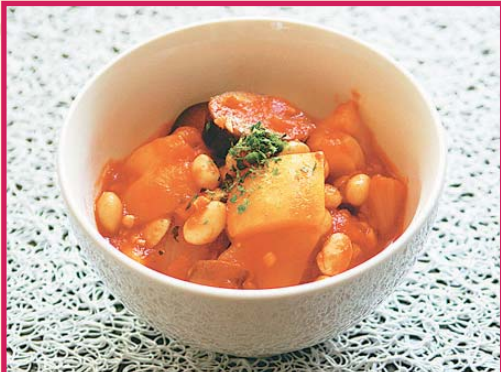
**「東京タワー」はいったいどうなるの…!?**

東京スカイツリー完成後、「東京タワーの存続」は現時点ではまだ明らかになっていませんが、基本的には以下のような未来が考えられるそうです。【東京タワーは、しばらくはFM放送などのアンテナとして役割は維持されるが、今まで放送局から得ていた電波料収入が途絶えた場合、観光収入だけでは経営が難しいため、もしかしたら取り壊しもあり得るかもしれない】ともささやかれています。実際そうになってしまうと少し寂しいですね…。他国の例でみると、フランスの「エッフェル塔」は政府から援助を受けて運営されているからです、できることなら何らかの方法で東京の名所「東京タワー」はずっと残して欲しいですね。

東京スカイツリー完成後、「東京タワーの存続」は現時点ではまだ明らかになっていませんが、基本的には以下のような未来が考えられるそうです。【東京タワーは、しばらくはFM放送などのアンテナとして役割は維持されるが、今まで放送局から得ていた電波料収入が途絶えた場合、観光収入だけでは経営が難しいため、もしかしたら取り壊しもあり得るかもしれない】ともささやかれています。実際そうになってしまうと少し寂しいですね…。他国の例でみると、フランスの「エッフェル塔」は政府から援助を受けて運営されているからです、できることなら何らかの方法で東京の名所「東京タワー」はずっと残して欲しいですね。



**歯とカラダが喜ぶ カルシウムたっぷりの健康お料理教室**



今回ご紹介のお料理 **大豆のトマト煮**

- 材料** (2人分)
- 大豆(ゆでる)..... 150g
  - トマト..... 1個
  - なす..... 1本
  - 黄パプリカ・たまねぎ...各1/2個
  - にんにく..... 1かけ
  - トマトジュース..... 200cc
  - サラダ油..... 大さじ1
  - 濃口しょうゆ..... 小さじ2
  - パセリ(乾燥)..... 適量

- 栄養価** (1人分)
- エネルギー.....264kcal
  - カルシウム.....85mg
  - ビタミンK.....27μg
  - 塩分.....1.2g



- 作り方**
- 1 トマトは湯むきして粗く刻む。
  - 2 なすは輪切りにする。たまねぎ、黄パプリカは2~3cm角に切る。にんにくはみじん切りにする。
  - 3 鍋にサラダ油をしいて2を炒め、1と大豆とトマトジュースを加え、ひと煮立ちさせる。
  - 4 濃口しょうゆで味を調べ、器に盛り、最後にパセリを添えて出来上がりです！