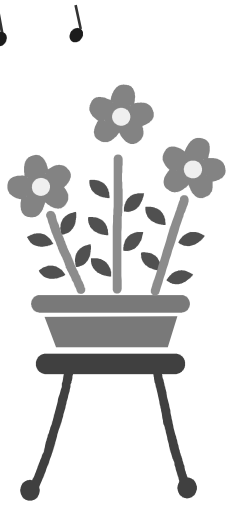
にこにこ通信

第87号



一番古くからある商品？

先日ご来店したお客様から、
「こちらで一番古くからある商品はどれですか？」と聞かれました。

現在販売している商品のうち、「一乃漬」が、弊社のルーツともいえる商品なので、お勧めしました。

「一乃漬」は、いわゆる福神漬です。
先々代の創業者が、商売を始めたときは、いろんな物を問屋さんから仕入れて売り歩く、という行商からスタートしました。しだいに、自分で何かを作り出したいと思ったのでしょうね。惣菜のようなものを作るようになり、その後、漬物製造をスタートさせたようです。

その頃、漬物といえば、梅干、たくあん、福神漬など。
当時は、それらの漬物をつくったり、暮れには、お正月用の、松前漬や、きんとん、羊羹などを作ったりしていたようです。たくあんの製造は止めてしまいましたが、福神漬は一乃漬として、現在に続いているというわけです。

何年か前、あるお客様から、一乃漬の名前の由来を聞かれたことがありました。その方のお嬢さんが「一乃」というお名前だということでした。一乃漬という名前については、、いつだれが、どういう思いでつけたのか、今になってはわかりません。なので、そのお客様にも、残念ながらお答えすることはできませんでした。

現在、弊社が営業をしている場所は、もともと町の中心からちょっとはずれた場所で、梅干のために梅を作ろうと購入した所です。実際に梅の木を植えましたので、今でも敷地のあちこちに梅の木が残っています。
少量ですが、毎年収穫をし、手作りの梅干を作って、直売店でのみ販売しています。
農薬などは使わず、というか、特別な手入れはしていないので、キズなどはありますが、素朴な味わいの梅干です。

とべや　3月のおすすめ

しそ南ばん

薄切りにしたきゅうりと、青しその葉、青唐辛子の醤油漬。
お子さんから、ご年配の方まで、ファンが多い一品です。
このたび、地元の企業さんとのコラボで姉妹品が誕生しました。
大田原市、天鷹酒造さんの辛味もろみ風味と、茂木町、山星島崎さんのゆず風味
ぜひ一度お試し下さい。

しそ南ばん　200g入り　315円　　350g入り　525円
辛味もろみ風味、ゆず風味しそ南ばん　150g入り　315円

風疹の流行

現在、風疹が大流行しています。　２年ほど前から兵庫、大阪などで流行していましたが、今年になって、宮城県、群馬県、埼玉県、大分県、鹿児島県などでも患者が増加していると報告され、全国的な流行になっています。
また、今後数年は、増加傾向になっていくのでは？とも予想されています。

実は、この背景には、予防接種法の改正も関係しています。
今では、ＭＲワクチンの接種徹底で子供たちの予防はされていますが、1979年から1987年に生まれた年代は、幼児期に風疹の予防接種を受けていない人が多数います。平成７年以降に中学を卒業した方たちです。
平成７年４月、それまで女子中学生が対象だった風しんの予防接種の対象年齢が、風しんの流行を防ぐことを目的として、生後１２か月～９０か月へと変更されました。

その経過措置として、昭和５４年４月２日～昭和６２年１０月１日生まれの方は、法改正後も公費で受けられるという方式を取りましたが、やはり、中学生に任意の予防接種を設けても接種率を上げることは難しく、通常、８～９割と言われている接種率が、この年代に関しては、５割前後と大きく下回る結果になってしまいました。
その年代の方が、今では、２５歳～１８歳となり、今後、結婚、妊娠を迎える世代になって来ているのです。
これがなぜ問題かといいますと、妊婦が風疹に感染すると、胎児が「先天性風疹症候群」に罹ることがあるからです。妊娠初期の胎児の器官形成が体内で行われているときに、風疹ウイルスによって胎児に先天異常をもたらすのです。生まれてきた赤ちゃんに、先天性白内障、緑内障、先天性心疾患、感音性難聴、網膜症、骨端発育不全、低出産時体重などがみられます。

特に、妊娠の可能性のある方は、風疹ワクチンを幼少期に受けたかどうかを確認しましょう。自分の母子手帳や母親に聞いてみてください。わからない場合は、風疹の抗体検査を受けられることをお勧めします。（血液検査です。）検査結果の抗体の数値により、風疹に罹ったことがある、抗体が充分にある、或いは抗体が減っているといったことがわかりますので、、抗体検査を受けてみて低いようであれば、有料ですが予防接種を受けることおすすめします。

生ワクチンですので、誤って受胎３カ月以内に接種すると胎児への影響の危険があるので注意が必要です。

栃木弁講座

かせる

かせるとは、かぶれること。
合わない化粧品や刺激の強い粘液を持った植物をさわると肌が、かせてしまったりします。
.

肌が弱いから、使いなれていない化粧品とか、すぐかせちゃうのよね

この前、山へ行ったら、うるしにかせてひどい目にあった。

かんたんレシピ　ー味噌を使ってー

新じゃがと豚肉の味噌煮

■材料■４人分

新じゃが	小12個(約500g)
サラダ油	適量
豚挽き肉	200g
たまねぎ	1個
絹さや	12枚
ショウガの薄切り	4枚
だし汁	4カップ
酒	大2
砂糖	小2
みりん	大2
味噌	大2

■作り方■

[1]じゃがいもは皮ごと良く洗っておく。玉ねぎは皮をむいて薄切りに、絹さやは、塩ゆでして、斜め切りにしておく

[2]フライパンに油を熱しじゃがいもをよく炒めて取り出しておく。

[3][2]のフライパンに、しょうが、玉ねぎ、豚肉を入れて炒め、肉に火が通ったら、[2]のじゃがいもを加え、だし汁と酒を加え、煮立ったら砂糖、醤油、みりん、味噌を順に加えて、汁気がなくなるまで煮含める。

[4][3]を器に盛り、絹さやをちらす。

電池がどれでもライト

単1形～単4形まで、どのサイズの電池でも1本あれば使えるLED懐中電灯「電池がどれでもライト 」が売れています。
電池寿命は、単1形で約50時間、単2形で約25時間、単3形で約8時間、単4形で約2時間30分。
電池ケースには、単1から単4までそれぞれ1本が入るスペースが用意されているので、サイズを選ぶスイッチを切り替えて、どれか1本の電池を使用します。複数のタイプの電池を同時にセットすることもできます。
普通のアルカリ電池やマンガン電池のほか、1.5Vリチウム乾電池、充電池なども使用できます。
余った電池を有効活用したり、いざというときに、手元にあるリモコンや時計などに使っている電池を取り出して使えるなど、便利さが何よりの魅力です。
ハンドルが大きくて使いやすいですし、シェードが半透明になっているので、
上向きや下向きに立てて置けば簡易ランタンとしても使えます。
日常的な使用はもちろん、非常時の備えとしても
活躍が期待できそうです。

野菜のはなし

ウド

鮮烈な香りとシャリシャリとした歯ごたえが春の野山を感じさせます。風も無いのに自分から動いているように見えるので”独活”と書くのだとか。数少ない日本原産の野菜です。
ウドには、単に”ウド”として売られる軟白ウド（東京ウド）と芽の先が緑がかった”山ウド”と言われるものがあります。
軟ウドは、畑で栽培した根株を秋口に地下の室（ムロ）に移し、暗闇の中で発芽させたものです。1ヶ月程度で80cmぐらいに育てて出荷されます。
山ウドは、本来は天然のウドの事を言いますが、販売されているものの多くは、軟白ウドを出荷前に太陽にあてて芽に緑色を付け、香りを強くしたものです。”緑化ウド”とも言います。
成分としてはクロロゲン酸という抗酸化性を示す物質を含んでいます。その他、アスパラギン酸、コリンなどが豊富です。
調理法は、やはり生のまま拍子木に切って味噌や梅肉を付けて食べるのが一番。ハマグリと共にお吸い物にするのも美味です。
アクが強いので皮を厚めにむいて酢水につけます。皮はキンピラにして食べられます。

ひとりごと

今年は、急に春になりましたね。桜の開花が例年より１０日も早まっているところがあり、桜祭りの期間とずれてしまって、担当の方が対応に困っているとか。桜の花が似合う入学式のころには、すっかり葉桜になっていそうで、残念ですね。

恒例となっている、おすそ分けセール。
今年は３月２３日～４月２日。
初日には、とべや銘品館で、ミニイベントを行いました。

弊社で製造販売している、漬物・佃煮、全３１種類（そんなにあるんですね！）を試食＆人気投票をしていただいたり、大きなビンに詰めたらっきょうの粒の数あてクイズも行いました。
地元の方たちの協力で、お菓子や手作り雑貨、野菜なども販売したり、大田原市のゆるキャラ、与一くんにも来てもらって（？）楽しい一日でした。
とは言っても、中身は弊社の社員！与一くんは男の子ですが、男性が入ると、大きくて可愛くないらしいので、女性社員が、交代で与一くんになりました。中に入ると、誰だかわからないので、人格が変る（？）らしい。思いのほか楽しんでいたもの良かったです。

発行人

漬物・佃煮・味噌・納豆
とべや／戸辺食品工業株式会社

戸邊 郁恵
〒324-0058
栃木県大田原市紫塚４－３９４４
電　話　０２８７－２３－１２２１
ＦＡＸ　０２８７－２３－１２３１
ＵＲＬ　http://tobeya.co.jp/
e-mail　shopmaster@tobeya.co.jp

『にこにこ通信』は、いつも とべや にご来店・ご利用頂いているお客様、戸辺食品の通信販売をご利用頂いているお得意様方にお届けしています。

お客様とのコミュニケーションを目的に、月１回を目標に発行しているものです。

ご意見・感想などありましたら、何でも左記へお寄せ下さい。お待ちしています。(^^)