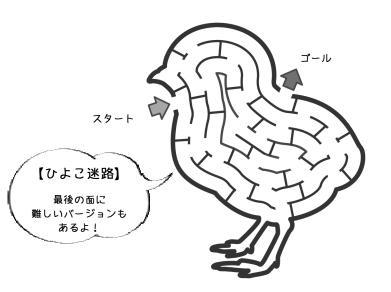


第132号



## とり年のはなし

2017年は酉(とり)年です。「酉」は鶏のことです。

鶏は、弥生時代に中国大陸から伝来したといわれています。 その頃は、食用ではなく、鳴き声で朝を告げる「時告げ鳥」として 利用されていたようです。



『古事記』の中の天の岩戸の話では、天照大神(あまてらすおおみかみ)が天の岩戸に隠れてしまって世界が暗闇につつまれてしまったとき、、困った神様たちが、常世の長鳴鳥(とこよのながなきどり=鶏) を集めて鳴かせたというエピソードがあります。鶏は天照大神や太陽を迎える神聖なものとされていたのです。

江戸時代になると、鶏を食用にしたり、卵を食べたりするようになり。身近な生き物になりました。「ニワトリ」の語源は「庭のトリ」だともいわれています。 あの伊藤若冲も好んで鶏をたくさん描いていますよね。

「酉年」の「酉」の字は酒を醸す器の象形文字で、「酒」のもとの字です。

収穫した作物から酒を抽出する、収穫できる状態である、成熟した状態であることなどを表し、「成る」 「実る」「成熟」の意味があるそうです。

酉年は「取り込む」につながるので、運気やお客様を取り込み、商売繁盛につながるといわれています。

また、酉の字が持つ意味の、「果実が極限にまで熟した状態」から、

物事が頂点まで極まった状態になるのが酉年だとか。

習い事で結果が得られたり、学問や商売で成果が得られると 良いですね。

積極的に良いものを**とり**込み、充実した1年になりますように(^^)



## とべや 1月のおすすめ

#### 一乃漬

ダイコン、ナス、ナタマメ(鉈豆)、レンコン、キュウリ、シソ、白ゴマの7種の野菜類を細かく刻み、醤油と砂糖で漬けた、本格福神漬。

とべやの福神漬は、「一乃漬」と名づけ、創業の頃から作り続けている商品です。カレーには欠かせない漬物ですが、「カレーじゃなくても食べたい」、とお客様の声。

160g入り 378円 240g入り 540円



# 湿潤療法

# 健康あらかると

転んですりむいてしまったときなど、けがをした時、従来の考え方では、まず傷口を消毒して、 殺菌剤などが入った軟膏などを塗り、絆創膏や包帯で傷口を保護する、というのが普通でしたよね。そうして、そうして傷口にカサブタができて傷が治るのを待つという感じでしょうか。

-----------

-----------

現在では、傷口を乾かさずに治す湿潤療法(モイストヒーリング)という新しい治療法が登場し、 今までの常識が覆ろうとしています。



けがをすると傷口がジクジクしてきますよね。傷が化膿したと思いがちですが、このジクジクした 浸出液には、実は傷を治すために必要なものがたくさん含まれているのです。 傷を早く治すためには、それが最善の環境で活発に活動できるようにすることが効果的なのです。

傷口を乾かさず治療するための、"ハイドロコロイド素材"を使った新型絆創膏が販売され、種類も増えてきました。 ハイドロコロイドは、傷口から出る体液(浸出液)を吸収し、カサブタの代わりをするポリマー素材の樹脂です

湿潤療法では、けがをした時には、

- 1. 傷口を水道水であらう
- 2. 消毒はせず、薬も使わない。 消毒することで、細菌よりも人の正常な細胞の方がダメージを受けてしまい傷が治りにくく なってしまいます。
- 3. ハイドロコロイド絆創膏を貼って湿潤状態を保ち、貼り替えながら治るのを待つ。



絆創膏を貼って少し時間がたつと、ポリマー樹脂が浸出液を吸収し白く膨らんできます。 この部分が次第に大きくなり、絆創膏の端まで来たら、はがして患部を水洗いし、新しいものに取り換えます。 日がたつにつれて白いふくらみが減ってきて、傷が治っていきます。

絆創膏メーカーの説明書では、5日までは貼っったままでよいとされているようですが、傷の場所にもよりますが、 水にぬれやすい場所やひじやひざなど曲げ伸ばしをする場所などは、雑菌が入りやすくなるので、1日おきにcc取 り換えた方がよさそうです。

湿潤療法は、やけどにも有効だそうです。

ただし、傷が深い時、異物が傷の中に入ってしまったとき、動物に噛まれたときなど、大きなけがや火傷のときや、化膿してしまったとき、治療中に38度以上の熱が出たときなどは、なるべく早く病院を受診して下さい。

参考記事 京都逓信病院HP 他



# ひま[を]だす

「ひまをだす」は、人に対して休暇を与えるとか解雇するなどの意味で使われますが、物に対しても使い、古くなったもの壊れたものなどを処分するという意味で使います。



タオルが古くなって肌触りも悪いから、そろそろひまだそうかな。



### かんたんレシピ -味噌を使って-

## 里いもと油揚げの味噌炊き込

#### ■材料■

米 2 合 油あげ 1枚 里いも 中くらいのもの

3~4個

みそ 大3 酒 大2

ゆずの皮(細切り) 適量

#### ■作り方■

- [1]米を研いで普通に水加減をする
- [2]里芋は皮をむいて食べやすい大きさに切る
- [3]油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、みじんに切る
- [4][1]に味噌と酒を混ぜ、[2][3]をのせて炊く
- ※食べるときに柚子の皮をちらして下さい。

## ライスポット



\_\_\_\_\_\_

鋳物ホーロー鍋でブームを起こした愛知県のメーカーが、その鍋を使って世界一美味しくお米が 炊ける炊飯器を目指して開発した、「ライスポット」が大人気です。

鋳物ホーロー鍋と||調理器である「ポットヒーター」を組み合わせた新しいタイプの炊飯器です。 最近、炊飯器は持たずに、土鍋などで炊飯するという人が増えてきているようですが、難しいの がその火加減です。また、鍋でご飯を炊くには、炊き上がるまで目を離すことができません。 このライスポットは、そんな悩みも解消しました。

炊き上がったご飯は米一粒一粒がしっかりと立っていてふっくらつややかで旨みが強いご飯が 炊けると評判のようです。

"炊飯モード"で白米・玄米を炊飯するだけでなく、"調理モード"で、無水調理、ロースト、 炒める、煮こむ、蒸すといった調理も可能です。

おいしいごはんを炊くことを追求したため、炊きあがったごはんの 保温機能はありません。価格は定価で8万円弱と、高価ですが、 半年~1年待ちと大人気だそうです。



# 野菜のはなし





シークワーサーは、琉球諸島から台湾にかけて自生する柑橘類の1種で、直径4~5㎝のちいさなみかんで す。平見(ひらみ)レモンとも呼ばれています。

琉球語で「シー」は「酸」、「クワーサー」は「くわせるもの」という意味だそうです。

沖縄では、代々(橙)家が栄えるということで、幸運をもたらす縁起の良い木とされているそうです。

栄養成分としては、ビタミンC、B1、カロテンが豊富なほか、フラボノイドの一種、「ノビレチン」という成分が 豊富に含まれていて、血圧降下作用があることがわかり、期待がたかまっています。

果汁を絞ってレモンの代わりに、ソーダで割ってジュースにするほか、果汁を料理にかけたり、ドレッシングに 利用したりします。



## ひとりごと



酉年で、主役だというのに、鳥インフルエンザが発生していて、心配ですね。 また、ノロウィルスもかつてない流行だそうです。 マスク・うがい・手洗いなどをしっかりして、健康に注意して、お過ごしくださいね。

さて、今シーズンも味噌造り教室がいよいよ開始! 12月17日に、第1回を行いました。

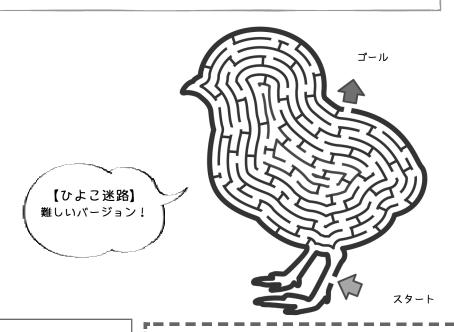
1年に一度、味噌を仕込み、次の秋から1年間、その味噌を食べる。 こうじの活きている味噌は、その季節ごと、色・味わい・風味を変化させていきます。 手作り味噌生活、あなたも始めてみませんか? 味噌造り教室は、来年5月まで、土曜日を中心に行っています。

味噌の仕込みは、寒い季節の仕事。

味噌教室にいらっしゃるみなさま、あたたかい服装でお出かけくださいね。

28. 12. 21





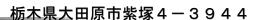
### 発行人

漬物·佃煮·味噌·納豆



▶ とべる / 戸辺食品工業株式会社





雷話

0287-23-1221

FAX 0287-23-1231

e-mail shopmaster@tobeya.co.jp

URL http://tobeya.co.jp/

『にこにご通信』は、いつも とべい にご 来店・ご利用頂いているお客様、戸门食品 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。(^^)