にこにこ通信

第１６３号

手書き文字の字体

新しい年号「令和」。と、「令」と表記しましたが、実際には「令」と書く方が多いです。４月の改元以来、正しいのはどちら？と話題になり、実はどちらでも良い、という報道をご存知の方も多いと思います。
文化庁が定める常用漢字表の、「字体についての解説」に「筆写の楷書ではいろいろな書き方のあるもの」の例として「令」の文字もあげられています。
他にも、新聞や書籍などでよく目にする活字と、実際に書かれる文字が違っている字があって、意外にいろんな書き方が許されています。漢字テストで×になった字もOKだったかもしれませんね。

【常用漢字表（付）字体についての解説　：　文化庁】より

(1)長短に関する例

雨 — 雨 雨　　戸 — 戸 戸 戸
無 — 無 無

(2)方向に関する例

風 — 風 風　　比 — 比 比
仰 — 仰 仰
糸 — 糸 糸　　礻 — 礻 礻　　礻 — 礻 礻
主 — 主 主　　言 — 言 言 言
年 — 年 年 年

(3)つけるか、はなすかに関する例

又 — 又 又　　文 — 文 文
月 — 月 月
条 — 条 条　　保 — 保 保

(4)はらうか、とめるかに関する例

奥 — 奥 奥　　公 — 公 公
角 — 角 角　　骨 — 骨 骨

(5)はねるか、とめるかに関する例

切 — 切 切 切　　改 — 改 改 改
酒 — 酒 酒　　陸 — 陸 陸 陸
穴 — 穴 穴 穴
木 — 木 木　　来 — 来 来
糸 — 糸 糸　　牛 — 牛 牛
環 — 環 環

(6)その他

令 — 令 令　　外 — 外 外 外
女 — 女 女

とべや　８月のおすすめ

【葉唐辛子佃煮】

唐辛子は、実を収穫して使いますが、葉の部分を甘辛く煮たものが葉唐辛子の佃煮です。とべやのある、栃木県大田原市は、１９５０年頃、唐辛子の一大産地で、海外へ輸出もしていました。収穫の済んだ唐辛子の葉を利用して作った葉唐辛子の佃煮は、大田原市の名物でもあります。

１４０ｇ袋入　３７８円、２１０ｇ袋入　５４０円

【青唐辛子佃煮】

唐辛子が赤く熟する前に収穫したものが青唐辛子です。香りの良い爽やかな辛さが特徴です。
それを細切りにして、甘辛く佃煮にしました。とべやでは比較的新しい商品です。商品化が決まって、最初に製造した時に、製造担当の従業員が大変気に入って「これ、もう買ってっていいですか？」と。彼女がお客さん第一号でした。

１２０ｇ袋入　３７８円

虫刺されに注意！　健康あらかると

夏は外で過ごす機会が増えますね。海、山、公園、又、ご自宅の庭や室内でも虫刺されにご注意を。

虫刺されの原因となる虫は・・

●吸血する虫

【蚊】　家の中、庭、公園、野山など、どこにでも生息しています。
体長５㎜ほどで、メスだけが吸血します。

【ブヨ（ブヨ・ブト）】
高原や山の渓谷沿いに多く生息し、体長２～４㎜ほどで
ハエのような姿をしています。さされて半日くらいして
から赤い発疹があらわれ、だんだんかゆみが強くなります。
人によっては腫れたり赤いしこりとなって長く残ることもあります。

【ノミ】ネコやイヌに寄生するネコノミによるものがほとんどです。体長は２～３㎜ほど。刺されて１～２日後に赤い発疹と強いかゆみがあらわれ、水ぶくれができることもあります。

【ダニ】イエダニの仲間は体長0.7㎜ほどと小さく、布団の中にも入り込むので寝ている間に刺されることも多く、刺されて１～２日後に赤い発疹と強い痒みがあらわれます。また、アウトドアではマダニに注意が必要です。マダニは体長１～３㎜と大きく、皮膚で吸血しているのを無理に取ろうとすると、頭が皮膚に残って炎症を起こすことがあります。また、感染症を起こすこともあるので、必ず病院を受診しましょう。

【アブ】牛や馬のいる牧場などでよくみられ、メスだけが吸血します。刺されると強い痛みを感じその後赤くはれてかゆみもあらわれます。

●咬む虫

【ムカデ】落ち葉や石の下、古い家などに生息していて、咬まれると激痛が走り、しびれが生じます。
次第に赤くはれ、ハチに刺された時のようなショック症状を起こすこともあります

●さす虫

【ハチ】多くはアシナガバチやススメバチによるものでアウトドアで被害にあうことが多く、さされるとまず強い痛みを感じ、皮膚が赤く腫れます。初めて刺されたときは普通１日以内に症状が治まりますが、２回目以降はハチ毒に対するアレルギー反応でじんましんがでたり１～２日後に腫れたりします。アレルギー反応の強い方では、刺されて３０分から１時間後に血圧低下や意識消失が起こり、場合によっては死に至ることもあるため、すぐに病院を受診しましょう。

●有毒の毛に触れると皮膚炎を起こす虫

【毛虫】有毒の毛を持っているのは一部の毛虫（ガやチョウの幼虫）です。毒のある毛虫に触れると、赤い小さな発疹がたくさんあらわれ、激しいかゆみを伴います。蕁麻疹のようになることがあり掻くと広がっていきます。

たかが虫刺されと侮ることなく、虫の種類や症状によっては、病院を受診して適切に対処することが必要です。また、虫に刺されないよう、アウトドアでは虫よけや、長そで長ズボンの着用、家には網戸を付けるなどの対策もこころがけましょう。

かんかんめ

「かんかんめ」は「蚊」のことです。

かんかんめに刺されないように、長そで着てきな。
（＝蚊に刺されないように、長そでの服を着ていきなさい。）

のように使います。

かんたんレシピ　－味噌を使って－

きゅうりのみそマヨかけ

■材料■（作りやすい量）

きゅうり	２本
長ネギ	１／２本
味噌	大１／２
マヨネーズ	大１／２
水	大１／２

■作り方■

［１］きゅうりは板ずりをして、両端を切り落とし長さを３等分にして、縦４等分に切る。
［２］長ねぎは白髪ねぎにし、水にさらす。
［３］味噌・マヨネーズ・水を混ぜる。
［４］きゅうりと水を切った白髪ねぎを混ぜ、［３］をかかける。

麦　茶

麦茶は、子供のころから夏の飲み物の定番ですが、実はいろいろな効能があると、再注目されています。
麦茶には、水分を補給するだけでなく、熱くなった体を冷やす効果があり、また、汗をかいたときに失われるナトリウムやカリウムといったミネラル分も含まれているので、熱中症予防に効果的です。
また、カフェインが含まれていないのも特徴です。カフェインには、利尿採用があるので、水分補給として飲むにはカフェインが含まれていない麦茶はおすすめです。お子さんやカフェインが気になる妊婦の方も、また、就寝前にも安心して飲むことができます。

自宅で麦茶をつくるなら、1リットル用の袋が3円程度、煮出し用の丸粒のものでも10～20円と安価なのもうれしいですね。
ただし、家庭で作った麦茶は、日持ちしないのでご注意を。
煮出した麦茶は自然に冷めるまで待たずにやかんに水をかけるなどして早く冷まして冷蔵庫に入れましょう。そして、煮出したものも水出しのものも翌日には飲んでしまうようにしましょう。

野菜のはなし　つるむらさき

つるむらさきは、熱帯アジア原産のつる性植物で、紫色のものと緑色の品種があります。日本では緑色のものが主流です。つる先の若い芽と茎を食用にします。
味はホウレンソウに似ていますが、モロヘイヤにやや似た独特のぬめりや粘り気があります。中華料理では、炒め物にすることが多いです。

栄養価が高く、実はホウレンソウよりも優れていて、カロテン、ビタミンC、B2、カリウム、カルシウム、鉄などのビタミンやミネラルを非常に多く含む夏野菜です。

生でも食べられますが、風味にクセがあるので加熱調理が向いています。サッと茹でて、中華風やカレー味などの濃いめの風味付けが向いています。
購入するときは、切り口がみずみずしいものを選びましょう。

ひとりごと

これを書いている現在、まだ梅雨が長引いていて、お日さまが恋しい日々が続いています。
お子様のいるご家庭では、もう夏休みなのですね。この気候ではプールや海など、楽しめませんね
もうちょっとしたら、猛暑続きで、お日さま、もうちょっとお手柔らかに～なんて思うのでしょうか。

それにしても、日照不足による農作物への影響は心配ですね。「平成の米騒動」を思い出します。
子どもの誕生日に、例年通りお赤飯を作ろうと思っても、スーパーにはもち米が無くて、町のお米屋さんに買いに行ってみるも、「常連のお客さんにしか売らないから」と断られた思い出があります。
それから、あの年は夏中ずっと天気が悪く、気温も低くて、子供たちにお揃いで着せようと買っておいたタンクトップをほとんど着せる機会がなく終わったこと、今でもちょっと残念(>_<)

いろいろな書き方が許されている文字、「戸」の字も挙げられていました。どちらでも良いんですね。
個人的には「户」と書くより「戸」と書く方が好きです。(^^♪

2019. 7. 23

今号のナンプレパズル

	1	2	7					
	8	4			5			
		3	1		2	4		
	7			2		5	3	
3				7				2
	9	1		4			8	
		6	3		8	7		
			2			3	9	
					7	1	2	

解き方
それぞれ1つづつ入ります。
こちらも同じ数字が重複してはいけません。
すべてのマス目を埋めてください。

答えは来月号で！

前回の答え

2	3	5	6	1	4	7	8	9
8	4	7	3	2	9	1	6	5
6	9	1	8	5	7	4	3	2
3	2	8	4	7	5	9	1	6
7	6	4	9	8	1	5	2	3
1	5	9	2	3	6	8	4	7
4	7	6	1	9	3	2	5	8
5	8	3	7	4	2	6	9	1
9	1	2	5	6	8	3	7	4

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。(^^)