

Relax Time
For Your Heart

ミヤコメール

Miyaco Mail

NO.23 1998 春号



こんにちは、Miyacoです。みなさんお元気ですか。
こちらはみんな元気です。が、その元気にさらにみがきをかけるべく
今回はいちごのパワーにせまってみました。

いちごのはじまり

野生いちごの利用はとても古く、石器時代にまでさかのぼると言われます。
ですが、栽培されたのは比較的新しく、14世紀に入ってフランスやベルギーで始まった
そうです。
その後、北米のヴァージニアイチゴと南米のチリイチゴ(どちらもその地原産の野生い
ちご)との交配で「アナナスサと呼ばれるものが、18世紀中ごろオランダで生み出され、
これが現在の栽培いちごの基となりました。
日本には1840年ごろ(天保年間)、オランダから長崎に入り、オランダイチゴの名前
がつけられたという記金録があります。
しかし、本格的に導入されたのは明治5年以降のこととされ、明治32年にフラン
スから輸入されたゼネラルシャンジーから育成された福羽は日本のいちごの基本
を作った名品種です。

いちごのふしぎ

いちごの最も大きな特徴は、種子が実の中でなく外にできるという点でしょう。
表面にあるプツプツが種子になります。これは他の果実には見られないもので、私
たちが通常いちごと呼んでいるのは、正確には花托(かたく)という花を支えている
部分のことなのです。
また、いちごというと果物であるという認識をもっていますが、正確にはスイカやメ
ロンなどと同じく果物的野菜に分類されるものなのです。
もうひとつ書きますと、いちごはキリスト教では「正義」をあらわす象徴として
使われるそうです。いちごはイラクサのようないやな植物の下で育てられても
おいしい実をならせることから、周囲の悪や不正に毒されずに自己を全うする
正義の士にたとえられたのだそうです。

いちごの交用

いちごは果物(的野菜でしたかね)のなかでもビタミンCの含有量が大きく、100g中に50~
100mgも含んでいます。ですから、ビタミンCの1日の必要量=50mgをたったの5・6粒で
摂取できてしまうのです。

- この豊富なビタミンCが
- ♡メラニン色素の増加を抑制し、シミ、ソバカスのない美しい肌を作ります。
 - ♡病気に対する抵抗力をつくり、かぜなどの病気を予防します。
 - ♡歯ぐきの出血の予防になります。
- また、食物繊維も豊富なので
- ♡便秘退治、対コレステロール作戦にもってこいです。



ワイルドストロベリー

Wild strawberry

いちごはバラ科の多年草です。英語名の「strawberry」とは、
傷つきやすいいちごをストロー(straw=わら)ですっぽりくるんだところから
ストロベリーの名がついたということです。
大粒のいちごはおなじみですが、ワイルドストロベリーはそれより昔からヨーロッパに
あった小粒の野生種です。姿がかわいいだけでなく、香りもずつと強く、赤い実と
白い実の2品種があって、白の方が香りがよいそうです。
最近では園芸店を丹念に探すと苗や種も買えるようです。普通のいちごより育てやすく、
実もよくなるそうですので、金本植えなどで楽しんでみてはいかがでしょうか。

いちごのドリンク



いちごは生のままがブリが一番おいしいと思うのですが、さっぱりとした
おとなのドリンク、フリーズ・オ・シャンパーニュはいかがでしょう。

- ①シャンパン1カップにグラニュー糖大さじ1を混ぜて冷やしておく。
- ②いちご10粒は洗ってへたを取り、グラスに入れて①を注ぐ。

いちごの思い出

筆者が子どものころ、家には庭があり、その一角がいちご畑(といっても、ほんの数株植
てあっただけですが…)だったような気がします。春にはかわいらしい白い花が咲き、夏に
は待ちに待った収穫です。つみたてのいちごは味がこくて、大きくできたものは売れ
かなと思えるほどでした。収穫が少しでも遅れるとアリスさんのデザートになってしま
いますので、目を光らせます。その後、いちご畑のあった所には子ども部屋が建てられ、
いちごは植木の下へと追いやられ、まさにワイルドストロベリーとなっていました。
またいつかいちごを育ててつんでみたいと思っているこのごろです。

▼ケーキを焼いたみなさんより▼

前回の冬号で「ジオでケーキを焼いたこと」をえんえんと語らせて頂きましたところ、「私も作ってみました」というおたよりをたくさん頂きました。みなさんどうもありがとうございます。そこで今回はその中から名の方のおたよりをご紹介します。

☑千葉県 柏市の伊東みどり様

早速私もモンターキーセットを買い込みチャレンジ!! 家のガスコンロは3口都市ガス13A用のハイカロリーなので、小バーナーをはたき火にしてGEO-20T(ジオプロダクト20cm両手鍋)を使い、25分焼いたところ、まだ半生だったのでプラス10分。甘いいにおいがして竹ぐしをさしてみてもOK!とここまででは良かったのですが、ひっくり返した時鍋にくっついてドーム型になってしまいました。それでも子供は大喜びで「おいしいね」と言って食べてくれました。

☑京都市 左京区の佐々木あおい様

私は子供が泣こうがグズろうが、週1~2回はお菓子を作っている「台所好き人間」です。(もちろん甘党...) 今回の「鍋でスポンジケーキを焼く」というのには、目からウロコ...でした。うちにはオーブンがないので諦めていたのです。

早速、私もモンターのセットを買ってやってみました。(うちの鍋はOJ-ワシチューポット22cm) 結果は... おいし〜い♡ カンゲキです。もうミヤコ様様です。ちょっとコゲたのですが、ダンナも子供も大喜びでした。(甘党一家...) 下準備の

①バター+粉と②バター+紙の2パターン共しましたが、(そう、もう2回もやりました!) ②の方がはがれやすかったですヨ。

☑埼玉県 朝霞市の道坂のり子様

ジオを買って見たらミニ料理ブックがついていて参考になったけど「ケーキもってない」と思っていたらミヤコメールが送られてきてグッドタイミング! 日清製粉のでやってみたらGEO-18N(ジオプロダクト18cm片手鍋)の蓋の近くまでふくらむし、25分を目安にしたら22分位でいいにおいがしてきて...。そこで火を止めれば良かったのに、もう少しと思って(かすかに竹ぐしについてきたため)次に蓋を開けると、周りがすでにコゲ茶色...。当然、鍋からは出にくくなってしまいました。次回は材料を少な目にし、早目に火を消して蓋をしておいてみようかと思いました。

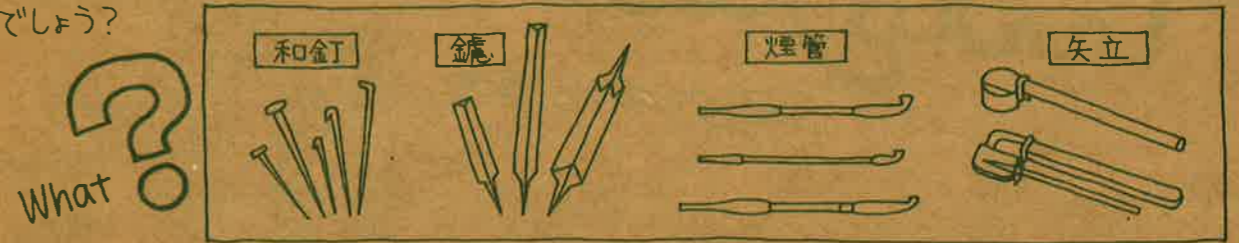


さて、Miyacoはといいますと、OJ-4オブジェ18cmソースパンで焼いてみました。オブジェとジオプロダクトの違いは素材です。鉄芯3層鋼板厚1mm(OJ)はアルミ芯7層鋼板厚24mm(GEO)に比べると熱のあたりが違います。GEOの方がやわらかでマイルドなのです。そこでひと工夫、魚焼きのアミをコンロにのせ、その上に鍋をセットして弱火で、気長に焼いてみました。OJは蓋に蒸気穴があいています。GEOよりも蒸気がたくさん出してしまうので、ケーキのできあがりはいとろとまではいきませんでした。少しコゲXもつきましたが、やっぱりオブジェでも焼けました。またひとつ勉強をしたMiyacoでした。

▼お堅い話—その18▼

前回のお堅い話では燕の金物産業のスタート部分をお話しました。そこで今回はその続きとなります。

明治時代、燕は全国的に見ても四抜けて金鍛冶職の多い町となっており、その生産物は和釘、金釵(やすり)、煙管(きせる)、矢立(やたて)などでした。と言ってもこれらはい体何でしょう?



和釘とは主にこんな形をしていて、古くなった鍋釜や農具の古鉄、くず鉄などを原料として作っていました。ところが、洋釘(燕では当初「代用釘」と呼ばれた)なるものが持ち込まれ、こちらは和釘よりも機能的で、機械による大量生産の為安価という利点から、和釘と洋釘の需要は逆転してしまいました。


金釵は金居金鍛冶が金居の目立の為に自家用に製造したものが始まりだろつとされています。こんな形をしていて、金居の需要の高まりとともに増えていったのですが、その後の不況によって需要は落ち込みました。

煙管日本に煙草が伝来したのは慶長年間(1596~1614年)とされ、葉を巻いて吸ったり、竹や藎の管で吸っていたようです。煙管はその管の両端に金属製の火皿と吸い口をつけたもので、刻み煙草を火皿の方につめて火をつけ、吸うために用いられた道具です。(時代劇などでコンコンと火鉢に打ったりしているのを見たことがあります。)紙巻き煙草の普及によって衰退して行きました。

矢立は鎌倉時代に武士が、桧扇形をした墨壺・筆を納めた容器を金居のえびらに入れて持ち歩いたのに始まるそうです。代表的な形は筆入れと墨壺をひとつにまとめたもので、墨壺には綿と墨汁を入れ、固まると水をさして使いました。維新政府の学問奨励により、文具としての矢立の需要は高まりましたが、万年筆の普及により衰退して行きました。このように、開港とそれに続く明治維新は、数多くの西欧の製品を我が国にもたらしてくれたのですが、それらによって燕の金物産業は多くの試練をかせられたりもしたのです。職工の中には大河津分水工事へ出稼ぎに出る人もいたそうです。(ミヤコメール No.19で桜の名所として紹介した所です。)

さて、今回のミヤコメールはいかがでしたでしょうか。お堅い話は1回お休みしたからというわけではないのですが、長くなってしまいました。他にもこんなことを知りたいなどありましたらおたより下さい。気長にお答えしたいと思います。

また、こんなミヤコメールですが、年4回季節ごとに発行していきたいと思っています。もしも続けて読んでみたいという方がいらしゃいましたら、下記の住所までおはがきにてお知らせ下さい。その際、住所、氏名、電話番号をご記入の上、右下の希望券をはがきに貼ってお送り下さい。

from:  株式会社 宮崎製作所 0256-64-2773(代)
〒959-1276 新潟県燕市小池上通り4852-8(燕小池工業団地)

M
希望 23