



Miyaco Mail

ミヤコメール
No.3 1993
~春号~

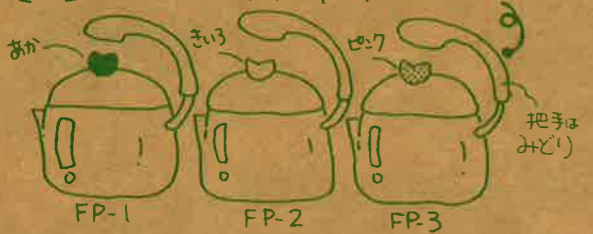
こんにちは。Miyacoです。春が来ますね。春ですわ。^{はるはる}

ここ、新潟はびみょうな北国です。春といっても朝晩はかなり冷え込みます。そんなところに住んでいて、春を最も感じるのには花ですわ。桃^{もも}、桜^{さくら}、すいせん^{すいせん}、菜の花^{なのはな}...などなど色々ありますが、忘れてならないのが、チューリップ^{ちゅうりっぷ}。ちゅちゅりっぷ

風が少しらい冷たくても、元気に咲いてるチューリップを見ると、こちまで元気をあそそわけてもらいたみたいうきうきしませんか?^{うきうき}

フラワーポットちゅうりっぷ

実は、Miyacoには、大胆にもチューリップをツマミに持つケトルがあるのです。^{ツマミ} その名もズバリ“フラワーポットちゅうりっぷ”です。



ツマミの色は、あか、きいろ、こゝろ。把手はみどり。ずんぐりとした本体は植木ばち(英語ではFlower Pot) 把手はじょうろの口をイメージしています。

若い女性をターゲットに、作りましたが、女性にとって花はいつもらててもうれしいものであつね。このケトル、かなり変な形をしているんですが、それには深い理由があるのです。

その理由...

ケトルの内側は水あかなどが、付いたりして思いのほか汚れます。口が小さいと手が、入りにくく、中まで洗うのが大変ですわ。その為、口を大きくして洗いやすくしました。また、注ぎ口が本体と、一体化しているのど、どこまでも洗いやすくなつてます。水あかなどは、サビの原因となりがちですのど、洗い落として頂くと、きれいなのは、もちろん長持ちします。

サビ???

このケトル、素材は18-8ステンレスを使用しています。「それなのになぜ“サビ”なんて言っているのかしら? ステンレスはさびないはずなのに...?」と思っている方がいるかもしれません。ところが、実はステンレスもさびるのであ。

ステンレスは、もともと、鉄の仲間で、鉄にクロムやニッケルなどを加えてできた合金なのです。「18-8ステンレス」というと、18%のクロムと8%のニッケルが含まれていることとなります。つまり、これらが、加わることにより、鉄がとてまさびにくい金属¹⁸⁻⁸ ステンレス に生まれ変わったのです。

その表面は薄くて丈夫な酸化皮膜に「あおわれていて、これがさびにくさの秘密です。この皮膜はとてま薄く、目には見えませんが、かなりのつよもので、ちよとやそとの傷では、びくともせず、その部分に空気が直接ふれるようにすれば、たちまち立ち直ってしまうのです。



では、どんな時にさびるかと言うと塩分や、鉄分などが水分とともに付いたまま置いておかれると発生してしまいます。これは俗に言う「もらいサビ」で、ステンレスそのものからサビが発生したわけではなく、付着物によって発生してしまつたものです。

例えば、ステンレスの浴槽にヘアピンを置いていたとき...、スチールワタワシをぬれたまま流し台に置いていたとき、などなど... 「あー、それそれ!」なんて、うなずいている方が、いるかもしれせん。

この、もらいサビはキメの細かいフレンザーで、みがいて頂くと、きれいに落ちます。防ぐ方法としては、塩分、鉄分、水あかなど、洗い落として空気にふれるようにしておくだけでOKです。

こげ取り一覽表

みなさんからお寄せ頂いたこげの落とし方を、次のようにまとめてみました。これらをうまく組み合わせると、どんなにひどいこげつきでも、たちまち取れてしまいうです。もしものときは、どうぞお試し下さい。

①ひやかす・②煮るに最適な溶液	研磨剤	こする道具
<ul style="list-style-type: none"> 水 酢水(酢:大さじ1~2杯) 	<ul style="list-style-type: none"> キメの細かいフレンザー 	<ul style="list-style-type: none"> 割りばし 木炭 スポンジ 亀の子たわし ナイロンタワシ シンチュータワシ ミカンのネットを丸めたもの 文化砥石 “SOS”(粉洗剤付スチールワール) →あまりざらざらこすらない
<ul style="list-style-type: none"> “あとかたづけ”+お湯(台所用洗剤) フレンザー+ハイター+お湯 	<ul style="list-style-type: none"> 酢+フレンザー 	
<ul style="list-style-type: none"> りんごの皮+水 → 煮る 		
<ul style="list-style-type: none"> 酢水を煮る 重曹+水 → 煮る 台所用洗剤+水 → 煮る 		

春にうれしいちらしずし



春になるとうれしくてなぜか、ちらしずしが食べたくなります。

それも、簡単に作れるものだと もっとうれしいですね。そこで、前回の予告通り、

「簡単に作れておいしいおあし」に取り組んでみました。

材料

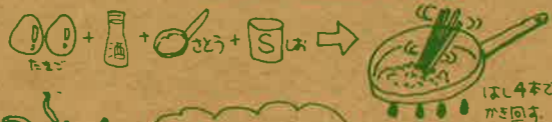
・ごはん …… 米3カップを炊いたもの(4人前) → 昆布を6cm位入れて炊くとうまい。



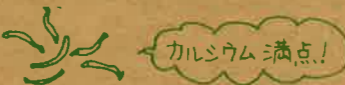
・合わせ酢 …… 酢(大さじ4) + 砂糖(大さじ3) + 塩(小さじ2) → 好みで調整を。



・いり卵 …… 適宜



・ちりめんじゃこ …… 適宜



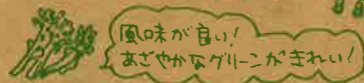
・白ごま …… 適宜



・塩鮭 …… 適宜



・菜の花のおひたし …… 適宜



作り方

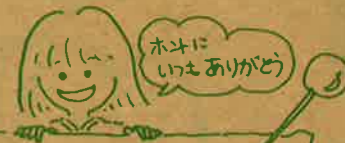
- ① 合わせ酢は、材料を混ぜ、さっと弱火にかけ、砂糖と塩を溶かしておく。
- ② ごはんに合わせ酢を混ぜ、白ごま、ちりめんじゃこも混ぜる。(しゃもじは切るように混ぜる)
- ③ ②を器に盛り、いり卵、塩鮭、菜の花のおひたしをバランスよくちらす。

- ・錦糸卵でも いいのですが、うーん、今日はどうも薄焼き卵の調子が悪い!(変な言い訳)と思ったら、割りばしを4本とり、おもむろにかき混ぜてしまいます。
- ・混ぜる具は、どれも簡単なので、ごはんが炊き上がる間に余裕で準備できます。
- ・栄養満点、色合いあごやか、おもてなしのときは、この上にあ刺身をペタペタ並べてもおいしいですよ。
- ・ポイントは、菜の花。春って感じのものをひとつ加えるとぐっとひきまします。
- ・味の方は、菜の花のほろ苦さが、何ともたまりません。よろしからたらあ試し下さい!



簡単おあし おすすめ編

前回の第2号で、「簡単に作れておいしいおあしを教えてください!」とお願いしたところ、次のような「おすすめのおあし」を頂きました。どうもありがとうございます。では、早速ご紹介させて頂きます。(順不同)



埼玉県 久喜市 匿名希望

材料

- ・干しいたけ煮の細切り
- ・グリーンピース (or パセリか大根菜のみじん切り)
- ・人参を細かく切ってさっと煮たもの
- ・かちわりじゃこ

これらをすし飯に混ぜ、皿に盛り、上から薄焼き卵をオムライスのようにのせる。さらにその上に海苔をのせて紅しょうがを少々。ハイ! 出来上り。



長野県長野市 芳川美知枝様

材料

- ・焼いてほぐした塩鮭
- ・パセリ or 青じそのみじん切り

これらをすし飯に混ぜて「ちらしずし」
中心に卵焼きを「あいなりさん」に入れて「のり巻き」にしてもおいしい。



東京都足立区 神谷淳子様「あじずし」

- ・あじ(1人前1匹)をさっと洗って塩をふり、15~20分おく。
- ・頭を取って3枚にあろし、身を酢にひたひたにつけ、10~15分おく。
- ・皮をむき、骨を取ってななめ薄切りにする。
- ・すし飯を、すしの形にまとめ、あじ一切れをのせてにぎる。
- ・上にねぎの小口切り、あろししょうがなどをのせて出来上り。



兵庫県宝塚市 浦野のり子様「シーチキン入り押し寿司」

材料

- ・シーチキン 1缶
- ・きくらげ 10枚
- ・錦糸卵 卵3ヶ分

別々にさとうだし汁を甘辛く煮る。
これらとすし飯で押し寿司にする。



ちらし、のり巻、あいなりさん、押し寿司から、酢でしめた、あしまて、バラエティ豊かにお寄せ頂き、本当にありがとうございます。このおあし、一品あただけで、ちよとしたごちそうに感じられます。ひな祭り、あ花見、行楽弁当にぴったりです。簡単なものなら朝日のまぶしい日曜日、おあしを作って、いってきます。と、あらすらほかどうちめかもしれません。

さて、次回のミヤコメール夏号では、「夏バテに負けないメニュー」に取り組んでみたいと思っております。どんなにバテてもこれなら食べられる。これを食べると「バテ知らず」などなど、何でも結構です。ぜひ、Miyacoまでお聞かせ下さい。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行きたいと思っております。もしも、続けて読んでみたいという方がいら、し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。