

Relax Time  
For Your Heart.

ミヤコメール

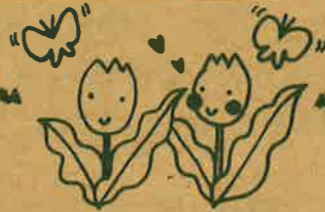
# Miyaco Mail

NO.35 2001 ~春号~

こんにちは、Miyacoです。みなさんお元気ですか。

今年は例年よりも大雪にみまわれ、春のおどずれはひとしおにうれしく感じられます。

春は風のおいで、ああ来たかと思うのですが、みなさんはどんなことで春を感じますか。



## 春の恵み—山菜

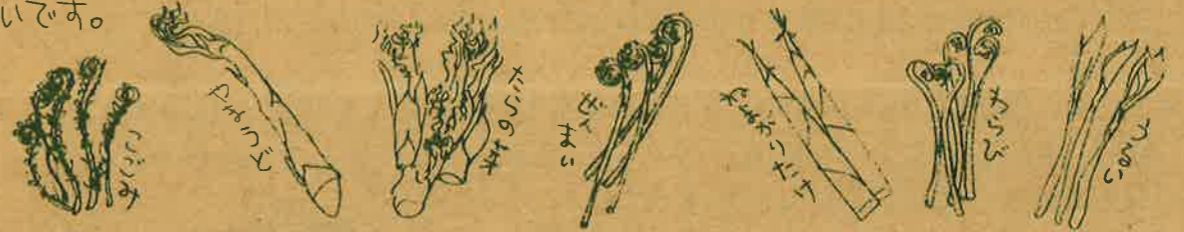
やはり春は味覚で感じますね。とはやはりMiyacoの食いしん坊のことば。新潟は日本海の幸もあれば、越後山脈の恵みも味わえるというすばらしい立地条件にあります。とりわけ山菜はその名のおり山の味覚の代表です。人工的に畑に栽培される野菜に対し、自然環境のなかにみずから自力で自生する野生植物のうち、食用に適する植物を総称して山菜とよびます。

## 香りが大好き—山うど

山菜の中で一番好きなのは山うどです。とはやはりMiyacoの食いしん坊のことば。採りたての山うどを皮をむいて生みそをつけてかぶり。独特の香りが口中に広がる、シャキシャキの歯ごたえがたまりません。(ビールもすすみます)皮は細切りにしてきんぴらに、若葉と穂先はてんぷらにして、これだけできる品もテーブルに並んでしまいます。うどは延喜元年(901年)の漢和辞典にその名前が出ているほど、長い歴史を持っているといわれるので驚きです。「うどの大木」などということわざがありますが、これは、春に採らずに若い茎を放っておくと2メートルくらいまで伸びてしまうことから語られるようになったそうです。◎ことわざ辞典「うどの大木」：うどの茎は長大だが、やわらかく役に立たないことから、からだ大きくて役に立たないものたとえである。でも、うどはおいしい……。

## 鹿も熊も大好き—たらの芽

サボテン風の鋭いとげでしっかりと身を守り、「鬼の金棒」と呼ぶ地方もあるタラノキ。ほかにタラップ、タラノホイとも呼ばれます。その若芽、たらの芽は鹿や熊の大好物で、春先に幹の皮までむいて食べてしまいます。人間が食べたこととしては、奈良時代から春を味わう山菜とされてきました。てんぷらやみそ姿焼き、塩少々でゆでて、ごまみそあえ、マヨネーズあえなどもおいしいです。



## 春の恵みをてんぷらで

それではこちらへんで、山うどの若葉と穂先、たらの芽など、春の恵みをてんぷらにして食してみよう。と思いましたが、てんぷらをカラッとおいしく揚げるには、いくつかのポイントがありますので、あと少し勉強してみましょう。

### ① 鍋の選び方

厚手の金鍋の方が保温力が強いので、ジロ・プロダクトや十得金鍋、サステイナのテンポラ鍋などがおすすめです。(Miyaco製品の中では)

### ② 油の量は多い方が保温性がよくなりますが、金鍋の7分目以下にして下さい。

Miyaco製品の中で、「少ない油でも揚がる」としているものもありますが、少なすぎると底にくっいたり、こげたりすることもありますので、目安としては食材がひたる位以上は必要です。

### ③ てんぷらは温度が決めて。油温をチェックして適温を見きわめましょう。



◀ てんぷらの衣を油に落としてチェックします。

**低温** 150~160℃  
衣が金鍋の底まで沈んでから、浮き上がる。

**中温** 170~180℃  
衣が金鍋の底まで沈まず、途中から浮き上がる。

**高温** 190℃以上  
衣が油の表面で散る。

- 適温は160~180℃位になります。
- 温度が低かったら、材料を入らずに油が適温になるまで加熱して下さい。
- 温度が高かったら、火を止めて下げましょう。

### ④ 衣について

カラッとおいしく揚げるためには衣をぬばらないように作る事が大切です。水が生ぬるかったり、かきませすぎたり、溶いてから長くおくとも衣にぬばりが出てしまい



ます。そこで材料などの他の準備ができてから、冷水または氷水で衣を作りはじめ、混ぜすぎないように少しづつ粉が「ブツブツ」残っているもOK...という加減で作って下さい。

衣の割合は卵1個、冷水150~200cc、薄力粉1カップ(100g)でどうぞ。

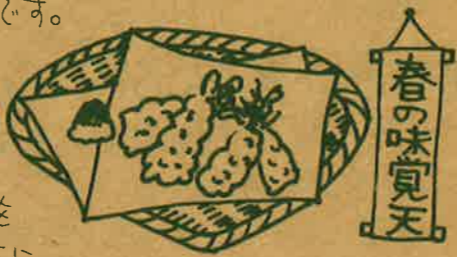
⑧ フタをして揚げ物をするときは、フタのうらについた蒸気が油の中に落ちないように注意して下さい。

...さて、てんぷらはカラッと揚がりましたでしょうか。油をしっかりきって、揚げたてをいただきます。

天つゆに薬味を入れて食べるもよし、抹茶塩なんてちょっと変わった味もおすすめです。鍋で塩と抹茶を1:1の割合でさらさらになるまで炒ります。抹茶の代わりに粉山椒、青のり、七味唐辛子などを混ぜてもおいしいです。

⑨ 鍋の後しまつ

てんぷらを揚げたら、油はねがついたりして、鍋が汚れるのはあたりまえのことです。油をオイルポットなどに移したら、その鍋でお湯を沸かします。その後お湯を捨て、鍋が温かいうちに食器用洗剤やクレンザーでゴシゴシとみがきます。すすいで、さっと空拭きしたらできあがりです。キズなどは気にしないで、汚れをきれいさすみがいてもらった方が鍋も喜びます。



### 「毎日いただくハガキより」 Thank you for everyone.

Miyacoには毎日ハガキが届きます。お客様からいただく保証登録カードと、ミヤコメール希望のハガキなどです。今では、ミヤコメールを初めて頃の約倍の数の保証登録カードをいただけるようになりました。大変ありがたいことと、感謝しております。

Miyaco製品を買ってくださる方は「鍋でお料理を作る」ということを意識して、ちょっとしたこだわりをもっていらっしゃる方が多いようです。

大変厳しいご意見のものもあれば、「うんうん、なるほど」というものもありますので、ここに紹介させていただきます。

✉ 大阪市住吉区にお住まいの藤江賀子さま

結婚30年、色々な種類のクックウェアを使ってきましたが、やはり取手が「すぐ」にだめになることが多かった。このオブジェはアフターサービスも良いらしいので、安心して使えます。値段も手頃ですし...やはり1つの鍋で2~3万すると、買う時手が出ませんね。

⑩ これからもアフター万全、お手軽オブジェはがんばります。

✉ 大阪府豊中市にお住まいの匿名希望さん

最近、電磁調理器に疲乏、従来使っていたお鍋の大半が使えなくなりました。IH用のお鍋を探していましたが、外国の物はとても重く、以前いただいていた貴社のテーブルポットが使えたので、とても嬉しいでした。軽く、デザインも良く、品質も良く、早速オブジェ

を買い求めました。これから増々IH調理器がふえることと思います。

⑪ おっしゃる通りにIHヒーターはふえていくと思いますが、それに使える鍋や使い方などご理解いただくのは大変のようです。

✉ 埼玉県比企郡にお住まいの匿名希望さん

とても気に入って毎日大事に使っております。一番古いのは10年以上、でも今だにピカピカです。取手にヒビが入っても、修理できるので、一生使えるというもいすきではないと思っております。まだまだ「欲しいのが」ありますので、一つ一つ買いそろえていきたいと思っております。どうぞいつまでも末永く「オブジェ」の鍋を作り続けてください。

⑫ オブジェはもうすぐ20です。くり返し買ってくださいるリポーターさんが多いことも特長です。

まだまだ末永くがんばりますので、よろしくお祈りします。

今回はオブジェ特集でしたが、次回はジオプロダクト特集をお届けします。

### 「お堅い話—その28」

戦後、復活の道を歩んでいった燕の洋食器産業界で画期的な共同販売会社が設立されたのは、昭和22年のことです。洋食器製造業者10社と営業担当として貿易会社が1社参加し、一手受注、一手販売を開始しました。これが『日本洋食器貿易会社(通称「日洋貿」)』です。

東京神田に三階建てビルを購入、受注交渉の営業本部として活動し、また、燕には生産本部を置いて、受注に応じて参加企業10社に公平妥当に生産量を配分して、資材や必要物資の一手購入、出荷前の統一検査を行いました。

ところが、「日洋貿」の活躍は、燕の洋食器生産の80%以上を占め、国内の70%以上を支配する独占企業に当たるとして、事業者団体法と独占禁止法に抵触するもので、GHQの経済民主化政策によってわずか2年余りで解散することとなりました。

てんぷらは食べるのは女子きなのですが、ほとんど「作らないので、恐ろしく下手です。...その昔、かぼちゃ半分を全部てんぷらにしてしまったら、2人分にはどうにも多く、しばらく食べ続けたことを覚えています。失敗を重ねてうまくなりたいと思う今日このごろです。

さて、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っしゃいましたら、下記の住所までおはがきにお知らせ下さい。その際、住所、氏名、電話番号をご記入の上、右下すみの希望券をはがきに貼ってお送り下さい。Eメールでのお知らせでもOKです。

※参考文献「山菜見分け方食べ方」清水大典、会田民雄著、「新版基礎日本料理」土井勝著

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)

●ホームページアドレス <http://www.miyazaki-ss.co.jp/>

●Eメールアドレス [info@miyazaki-ss.co.jp](mailto:info@miyazaki-ss.co.jp)

M  
希望 35