

Relax Time  
For Your Heart.

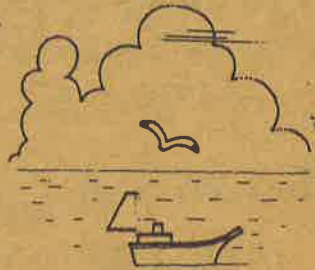
ミヤコナール

# Miyaco Mail

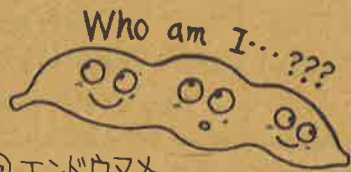
NO.36 2001 ~夏号~



こんにちは、Miyacoです。みなさん お元気ですか。  
ビールに枝豆の季節=夏がやってきました。枝豆っておいしいですよ。  
ところで問題です。枝豆は何の豆でしょうか？  
答えは次を読んで下さい。



## 枝豆は何の豆？



次の中から選んで下さい。

- ㊦ ダイズ ㊧ ソラマメ ㊨ エンドウマメ

答えは… ㊦のダイズです。枝豆はダイズの未熟なものです。豆が熟しきらない、まだやわらかいうちに、くまごと収穫します。熟してかたくなり、さやから出たものがダイズです。ダイズは豆腐用、糸内豆用、煮豆用など、いろいろな品種がつけられています。枝豆になるのは、風味と香りがよく、さやがたくさんついている品種です。成熟する前の若さいっぱいの枝豆を、おいしいおいしいといって食べるのは日本だけということなので驚きですね。

## 枝豆の実のなりかたは？

次の絵は、枝豆をかいたものです。  
正しいものを選んで下さい。



- ㊦ 土の中 ㊧ 枝のさき ㊨ 小枝の途中

答えは㊨の小枝の途中です。  
店頭には並ぶ枝豆の姿は、さやの状態で、きれいに袋の中におさまっていることが多いと思います。新潟はまだまだ田舎なので、枝に枝豆がついたまま売られていることもあります。子どもの頃にはよく“豆もぎ”のお手伝いをさせられました。(もいでいる間に力のえじきになってしまうのです。)

今の子どもたちは豆もぎなんてやったことあるでしょうか。

## 枝豆の栄養

枝豆はタンパク質、ビタミンB<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、C、カルシウムなどをたっぷりと含んでいます。豆のタンパク質は動脈硬化を防ぎ、しかも豆には繊維質も多いので、ダイエットには効果的です。

ダイズは平均して25℃くらいの気温でいちばんよく育ちます。春にタネをまき、秋に収穫します。しかし、枝豆の品種は、この途中、夏の暑い時期、ちょうどビールがおいしくなる頃 かりとりします。実際、ビールの消費量と枝豆の消費量は比例しているというデータもあるそうです。

夏バテ解消にもってこいの枝豆 & ビールですが、ビール、腹になるか、繊維質でダイエットできるか、非常にむずかしいバランスですね。



## 新潟の枝豆 — 黒崎茶豆

日本全国おいしい枝豆は色々あると思いますが、新潟には黒崎茶豆があります。(新潟茶豆ともいいます。) 外見は普通の枝豆と大差はありません。ですが、サヤの中の豆を覆っている薄皮が茶色なのです。その薄皮を初めて見た方が「これは腐っているぞ」と勘違いされたとか……。でも食べてびっくりしたことでしょう。独特の甘味と風味が噛むほどに口の中に広がるのですから。実は、枝豆や茶豆についてはインターネットで調べてみたのですが、とても充実したホームページをみつけてしまいました。新潟市黒鳥にお住まいの保莉 浩さんのページです。

<http://www.info-niigata.or.jp/~hge03447/name/>

黒鳥は元は黒崎町でしたが、黒崎町が新潟市と合併して地名が変わりました。保莉さんはこの地で茶豆を作り産地直売も行ってますので、この機会に黒崎茶豆を味わってみてはいかがでしょうか。

では、こちらへおいしいうまい枝豆をゆでてみましょう。

ポイントは次の通りです。

- ❶ 水洗いしてから塩もみをして10分位置きます。
- ❷ たっぷりのお湯に塩を入れ枝豆を入れてゆでますか？ ゆで具合は試しに食べてみて判断します。(鍋のフタはしません。)
- ❸ ゆであがった枝豆は自然に冷ますと色鮮やかになりませんので、うちわであおいだり、氷水にさっと通したり、冷房の風を当てたりして冷やします。
- ❹ 塩を満遍なくなじませてから冷蔵庫へ。塩が枝豆に浸透してさらにおいしくなります。

豆ゆでにこんな鍋はいかがでしょう。



OJ-7D-1 穴明き内鍋 22cm用



GEO-21P 19スタポート 21cm



OJ-58 86L OJ-59 4.6L 19スタポート



## 毎日いただくハガキより

前回お約束した通り、今回はジオ・プロダクトの保証登録カードからご紹介します。



大阪府平野区にお住まいの栗屋道子さま  
鍋とかフライパンって結構場所をとるので、スッカリ片づけられたら…。あと、ずっと使いたいけど、やっぱり20代のうちは、かわいい戸も欲しいというか、かわいいさもあてきれないので、カッコよさにかわいさをプラスして下さい。中華鍋とか、キッチンスケールetc. キッチン用品をトータルでそろえたーい！でもそれってかなり難しい。よく気に入ったシリーズが途中で店頭から消えちゃうんです。

④ そうですね。カッコよさプラスかわいさ&店頭で永く並ぶようにですね。か、がんばります。

大阪府吹田市にお住まいの匿名希望さん  
10年間他社の多層鍋を使用していました。その片手鍋は取手がステンレスではなかったため、自分以外の者が使用した場合どうしても火が強すぎ、取手がとけてしまいました。一度は部品だけを購入し、使っていましたが、再度とけてきたので、新しい鍋を買おうと。思っていたところ、カタログでジオを見つけ、購入することにしました。“オールステンレス”なので、家族が使っても安心です。本当に満足しています。

④ オールステンレスの良さをご理解いただきありがとうございます。

福島県会津若松市にお住まいの匿名希望さん  
シンプルでキッチンのアクセントにも大変気に入り、友達にもすすめています。熱効率が良く、エネルギーの無駄をなくすることができ、短時間で調理ができるので、大変よろこんでます。ただ、レポートで購入時、展示されている種類が数少なく残念でした。

④ どこのお店も鍋の展示スペースは年々減り続けていますので、最重要課題としてとりくんで行きたいと思います。

奈良市帝塚山にお住まいの匿名希望さん  
初めて使ってみました。とても早く料理が出来てうれしいです。取手が熱くなるかなあと思いましたが、火加減をきちんとすれば全然平気です。普段使っていた鍋類は捨てて、これだけにしました。大変良かったです。良い品物を頂きました。

④ 取手が熱くなるのでは、と心配される方もいらっしゃるようです。でもこの方のおっしゃる通りなので、みなさんご安心下さい。ただし、ツマミヤ補助ハンドルは熱くなることもありますのでご注意下さい。



## お堅い話 — その29

戦後、昭和24年に自由貿易の輸出が、翌年には輸入が復活しました。燕では輸出が活発となり、活況を呈しておりました。その背景には25年6月に朝鮮戦争が勃発し、米国の洋食器生産メーカーが軍需生産に転換したため、対米輸出が急増したのです。米国業社が大量買い付けに来燕して「百万ドルバイヤー」として騒がれたのもこの時期であり、燕は産地をあげて増産にはげめました。

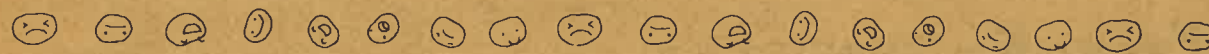
この朝鮮戦争は、米軍の前線基地となった日本国内に「特需景気」をもたらしましたが、一方で軍需品の基礎資材の銅が世界的に不足し、価格も高騰しました。そのため、洋食器の原材料は真鍮(銅と亜鉛との合金)からステンレスへと転換していきました。ですが、当時の産地ではステンレスの材質は劣り、サビが発生して信用を落とすといった大変な問題をひきおこしてしまったのです。このサビ問題で26年夏頃より米国からの注文が途絶えてしまったのです。この時期は朝鮮戦争終戦後の不況突入と時期を同じくしており、燕はステンレスの材質向上、新しい市場の開拓へと積極的に動いて行きました。

## 本の紹介

いつもお世話になっている服部先生ですが、この度、服部栄養専門学校から家庭料理の入門書が出ました。お料理の基礎からわかって、レポートが増える、毎日の食事作りからおもてなしの料理まで、和洋中からデザートまで、全レシピにカロリー、塩分、調理時間、栄養成分までついていて、その名も「服部お料理学校」(婦人生活社から、¥1800+消費税=¥1,890) 実は、この本の中には、ジオ・プロダクトも使われております。プロを育てる服部栄養専門学校の先生方が家庭料理をやさしく、詳しく教えてくれます。



これ一冊あれば他に料理本はいらないのでは、と思えるくらい充実した内容です。そこで今回は、ご希望の方にMiyacoから本をお送り致します。といっても残念ながらタダにはなりません。切手¥1,890分を同封の上、郵便番号、住所、氏名、電話番号を名記して封書にて下記の宛て先(ミヤコメールと一緒に)「服部お料理学校」係までお送り下さい。送料サービスでお届けします。



枝豆が大好きで、食卓にこれさえあれば上機嫌なんて人はいませんか。私の周りにはかなりいますね。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おります。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:「服部幸福のはてなせ どうしてたべものクイズ」,「やさしいパーティー」

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)