

Relax Time
For Your Heart.

ミヤコメール

Miyaco Mail

NO.37 2001 ~秋号~



こんにちは、Miyacoです。みなさん お元気ですか。
今年の夏は暑かったー。暑くて料理も作れなかったー。
そんな人はいませんか。秋になったことで少しまたお料理作ってみま
しょうか。秋の味覚があなたを待っていますよ。



秋の恵み — 栗



今回は秋の恵みの代表として栗を選んでみました。
栗は落葉樹のブナ科クワ属の木の実。世界中の栗を大別すると、ヨーロッパ系、
アメリカ系、東洋系となっていますが、東洋系のなかには中国種と日本種があります。
日本種は野生の柴栗の改良品種で、大粒なのが特徴です。中国やヨーロッパ
のものより糸田やかな味で、ほくほく感とあっさりとした甘味はたまりません。
栗は縄文時代から食べられていたといわれ、万葉集にも「瓜食めば子ども
鬼(まゆ 栗食めば まして思はゆ)」(山上 憶良)とよまれ、栽培もすでに始めて
いたそうです。「桃栗三年……」の言葉どおり収穫までがスピーディーなのも普及の
理由といえましょう。

栗はもうかりませ

日本の栗の王者に利平栗と銀寄せとがあります。
利平は太宰篤農家だったので、周囲の人にも利平さんの
ようにもうけようと、栗の名前に利平をつけました。
銀寄せは、江戸時代後半に丹波栗を改良したもので、市場へ
売り出したとき、それまであった他の種類の栗が売れなくなるほど、
おもしろいようにお金になりました。そのころ通用していたお金は、一般的には小判
などはほど遠く、一分銀などが主でその栗を売ることにより、銀を寄せるという意味
の名前がつきました。
砂糖なしでも甘い栗は、古くから愛され、栗でひとまうけた人もあったのです。



爪が黒くなるまで — 天津甘栗

大きな鉄鍋を下からバーナーで火をたき、鍋の中にまっ黒な小石が入っていて、
甘い香りがします。焼いているときの特別の匂いと、小石の黒いのは、焼くときに
使う水飴のせいなのです。水飴を使うのは、外側の皮のツヤ出しのためと、
栗の皮のカバーのためです。猿蟹合戦のときのように栗がはじけては困るので
水飴のもつねばり気でそれをとめるわけです。栗の甘味は天津栗のもつ本来の
甘味です。
爪が黒くなるまで皮をむいてひたすら食べ続けてしまうのは私だけでしょうか。

お留栗

新潟のおとなり長野県の小布施は栗の郷として知られています。
小布施栗は約600年前、松川の治水用に丹波から移植されたもので江戸時代
には將軍家への献上品つまり「お留栗」として松代藩が厳重に管理し農民
は拾うこともできないほどの貴重品でした。このような様子を小林一茶は
次のような句によんでいます。
「ひろわれぬ栗の見事よ 大ききよ」



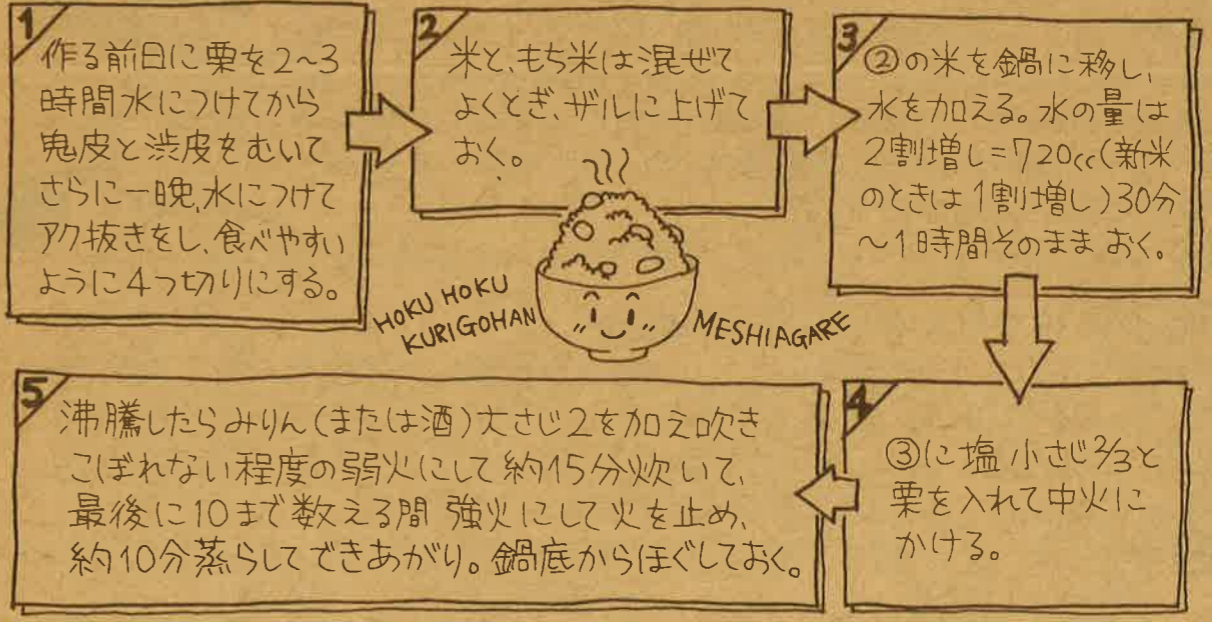
栗ごはんを作ろう

一般庶民の私たちにも栗が手に入る時代です。
おいしい栗ごはんを作ってみましょう。
最近 頂くハガキで目立つのは「鍋でごはんを炊いています。
おいしくてヤミツキです。」といった内容のものです。
そこで今回は鍋で栗ごはんを炊いてみましょう。

材料

- 米: 2 $\frac{2}{3}$ カップ
- もち米: 1/3カップ
- 栗(大): 12粒
- 調味料

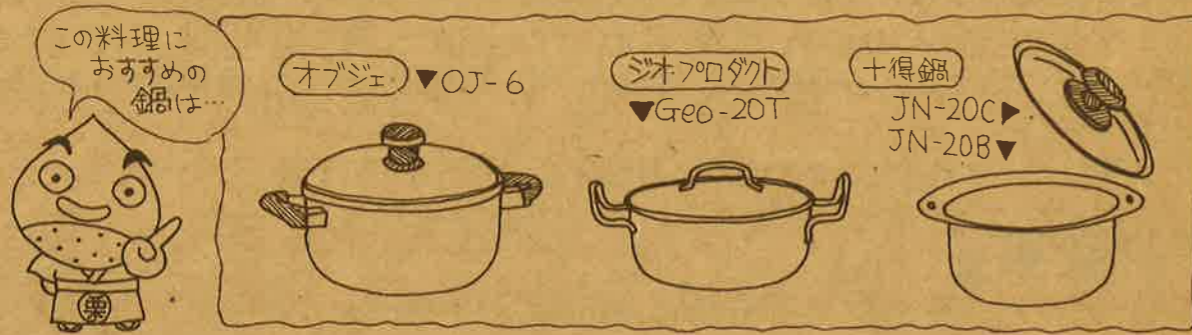
作り方



◎炊きあがりの目安は、鍋のクツクツという音が小さくなって蒸気の出方が少なくなってきた、なんともいえないごはんのおいしさが出てくる時。

◎調味料はお好みでしょうゆでもOK。量もいろいろと加減してみてください。

◎栗の皮むき道具のひとつとして、クリクリぼうずという皮むきがあります。



お葉書紹介

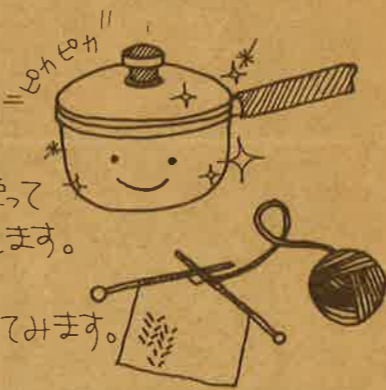
今回も毎日いただく保証登録カードからみなさんにご紹介します。

✉ 東京都江戸川区にお住まいの仲宗根泰江さま
店頭で見ても一年。欲しくて欲しくてお店に行くとたびたび見えていました。高価な物は自分の誕生日に自分でごほうびをあげる事になっているのですが、今年は貴社のナベにしました。使ってビックリ！ゆでた野菜の味がすごく濃くおいしい。一年も待たず、早く買えば良かったと反省。このナベを使って今以上においしい料理を作り、家族に食べさせたいと思います。



◎ 仲宗根さまが一年考えて買ってくださったのは十得鍋のセットアイテムでした。

✉ 奈良市にお住まいの匿名希望さま
使用後の取り扱い方についての注意がございましたが、面倒なので私共が常々使っております「アクリル毛糸」で編み直したもので軽く拭いてみたら、見事に一度できれいになりました。常々、油物の汚れをおとすのに使っておりますが、細かい毛糸の繊維に汚れがつくものと考えます。御参考までに申し上げます。



◎ なんてステキなアイデアでしょう。早速、アクリル毛糸で洗ってみます。

✉ 高松市にお住まいの匿名希望さま
私が使ってもオボジエのファンになり、娘二人が嫁入り道具の一つとして持って参りました。とても二人とも喜んで毎日使っているそうです。私も1ヶづつ数をそろえていくことを楽しみにしております。個人的なおつき合いの品物として利用させていただいております。皆様に喜ばれております。

◎ 母から子へ、きっと鍋と一緒に料理まで伝わっていることなのでしょう。うれしいことです。

お堅い話 — その30

昭和26年夏頃より、ステンレスのサビ問題で、米国からの注文が途絶え、燕が新しい市場として開拓したのは香港経由の中継貿易による輸出でした。香港の貿易商社を通してタイ・イラン・アフリカなどへ輸出する一方で、中南米やフィリピンなどへも輸出されました。

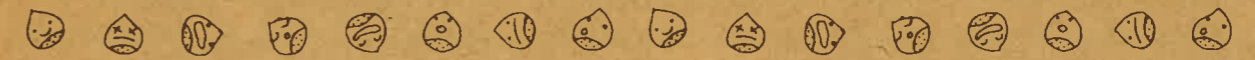
昭和27年3月には、第1回ブラジル日本商品見本市がリオデジャネイロで開催され、燕からも参加しました。

同年10月から政府が低金利政策を実施したため、28年に入ると国内経済も燕産地も回復兆候がみられました。

品質不良でサビ問題となったステンレス製品も、その後の産地の技術、材質の開拓で信用を回復し、28年後半からは対米輸出が再び急激な伸びをみせ、30年へと突入して行きました。

昭和30年は日本経済と燕にとって画期的な年となりました。前年秋以降のアメリカの景気回復に伴い、輸出は急増し、生産も上昇しました。いわゆる高度成長の発点となった年なのです。この年燕では対米輸出が前年の3倍以上に急増し、月間の輸出高が1億円を突破したことから、同年秋には「1億円突破記念式典」を挙げており12月には月間で2億3000万円を記録、戦前戦後を通じて最高記録といわれました。

この記録的な伸びの元には、ステンレス資材の開拓、新技術である電解研磨の開発、超音波洗浄器や自動研磨機の導入などの技術開発があげられるが、何よりも燕をはじめ近隣から集まった人々の労働力の結晶といえることでしょう。各々の技術開発の内容は次回お話ししたいと思います。



「栗より(九里四里)旨い十三里半」というさつまいものキャッチコピーがありますが、実は、栗のたんぱく質やビタミンの含有量はさつまいものに優るのだそうです。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：「八百屋さんが書いた野菜の本」前田信之助著
「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

