

Relax Time
For Your Heart.

ミヤコメール

Miyako Mail

No.86 2013~2014年 冬号



こんにちは、Miyakoです。みなさん お元気ですか。

今回は少し勉強ばかりでしたが、たぶんためになると思います。

どうか、よろしくおつきあいください。

誕生『家庭の食育』

服部幸應先生監修の本ができました。レシピ本ではなく、食育の教科書のような本です。冒頭の文を引用させていただきます。

食育はいま、周知から実践へ。

「食育基本法」が制定された2005年から、8年が経過しました。2011年より小学校の学習指導要領に「食育の時間」が、また、2012年からは中学校に、そして2013年から高等学校の授業にも入るようになりました。内閣府による第二次食育推進計画(2011~2015年)では「周知から実践へ」をコンセプトに、現在プロジェクトが推進されています。そして2014年からは第三次計画の準備がスタートします。

近年の大きな出来事として、2011年の東日本大震災がありました。その未曾有の震災以降、食の安全や健康ばかりでなく、家族や仲間と一緒に食を通して時間を共有する「共食」についても重要視されるようになりました。「食育」とは、単に健康が良いものを食べることではありません。人の心身を健全に育み、日本の未来をもつくるものだと私たちは考えています。そしていま私たちが伝えたいこと。それは、「食育」という言葉や概念を伝える段階が終わり、実践の時代へと変化したということです。家族が囲む食卓や食を通して、未来を担う「こころ」を持った人を育てることが、現代社会で最も必要とされ、同時に私たちの役割でもあるのではないのでしょうか。「食育」はいま、実践の時代へ。



⑭ 食育のことがギュッとつまった本です。食材の選び方、お箸の持ち方、郷土料理の一覧等々、しっかり学ぶことができます。また、今、日本で実践されている事例の紹介では子どもだけでなく、大人が目もイキとしているのが印象的です。最後の方に「食育に関連する最新データ集」があり、食料自給率はカーブスで平均39%ですが、新潟より北では100%以上の道県があります。どこもかにも低いわけではないのです。現状を知って、身近にある小さなことから少しずつ活動して行きたいと思っております。

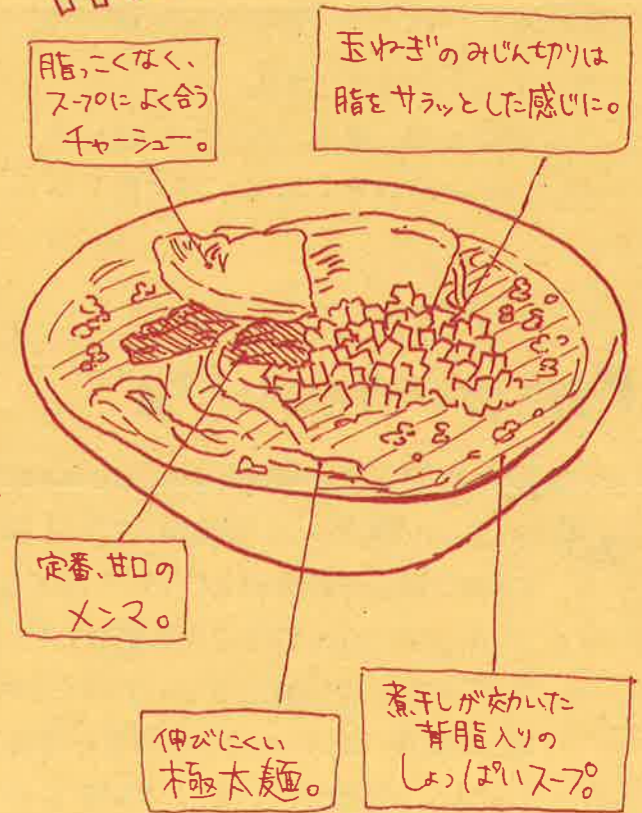
燕のソウルフード

寒い冬、冷えきった身体にしみわたるソウルフードが「燕」にはあります。となりの新潟市からやって来た当時は、なんじゃこりゃ?と思いましたが、今ではすっかりなじみました。その最大の特徴は背脂。背脂ラーメンが燕のソウルフードなのです。

発祥から80年というその味は、生粋の中国人徐昌星さんの屋台からスタートしたそうです。その頃は細麺でさっぱりした薄味だったといひます。ところが、燕の工場で働く職工の希望によりしょっぱく作り始め、スーフーに甘みとまろやかさを足すために背脂が入られ、工場です就業する方への出前でも麺が伸びにくいように太くなっていったそうです。つまり燕の産業の発達とともにできあがった味なのです。

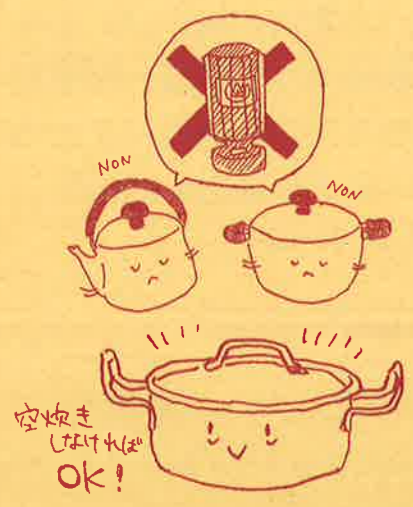
徐昌星さんには弟子がたくさんいて、自分だけの味にするのではなく、他店にも技術指導をして、みんなでレベルアップしたそうです。そのおかげで燕はどこのラーメン屋に入ってもおいしいというバラタイス的状況になったのです。燕の背脂ラーメンは、お店ごとの個性も光っていますので、食べ歩きもまた楽しいと思います。食べ歩きに便利な燕ラーメンマップは、燕商工会議所のホームページにもアップされています。

祝80年 燕伝統の背脂ラーメン



よくあるお問い合わせ

「ストーブの上では危険ですから使用しないでください」と鍋やケトルの取扱説明書に書いてあるのはなぜですかといただくことがあります。この項目は、家庭用品品質表示法やPL法に基づいて記載しております。ストーブの上での使用は沸騰が長く続くこともあり、火傷や火災などの事故の原因になりやういことから記載が義務づけられたようです。ストーブの上で使ったからといって、すぐに鍋やケトルが壊れてしまうわけはありません。取手やツマミもステンレスのジオプロダクトならば、熱くはなっても、空炊きしない限りは壊れないでしょう。



寒い冬、暖房や加湿のためにストーブで使用するのは日常的、という地域もあると思います。どうか、充分にご注意願います。別の問題になりますが、ケトルなど常に沸かし続けていると蒸発するのは純水で、ケトルの中に残るのは水分の成分が凝縮されたものになります。つき足しつき足しで沸かしていると、凝縮された水の成分が結晶となって白くがびがびと現れることがあります。この白いがびがびは、ステンレスから溶け出したものではなく、水の成分が結晶化したものなので、害などの心配は

ないといわれております。クエ>酉交の温液や、クレ>ザ>と硬めのタワシなどでお手入れしてご使用下さい。



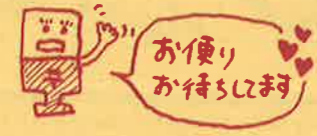
鈴木さまの“作ってみました”

北海道にお住まいの鈴木さまよりおたよりをいただきました。どうもありがとうございます。No.84の簡単しとり胸肉のスライスは、目からウロコの料理でした。私は今61才ですが、鶏の胸肉はボサボサ固くなるので、今迄一度も料理した事がありませんでした。No.84のミヤメールを載いてから試してみたら本当に軟らかく美味しかったです。ただあまりにも淡泊すぎるので、ゆでる時、水に長ねぎや生姜、ニンニクのかけらを入れると味が濃厚になり、スーフが非常に美味しくなりました。これからも簡単で美味しい料理をご紹介ください。いつも本当にありがとうございます。



① 鈴木さまは、ジオプロダクトの両手金鍋20cmで作られたそうです。今まで料理したことのない食材にチャレンジする、すばらしいことだと思います。しかもご自分なりの工夫を加えて。みなさんもぜひ、色々チャレンジしてみてください。さして、こちらまでお寄せいただけるととてもうれしいです。お待ちしております。

GEO-ZOT 両手鍋20cm



Miyaco Mail・掲示板 No.86 2013~2014 冬号

今回もみなさんのおかげでミヤメールができました。ありがとうございます。燕のソウルフードをご紹介しましたが、みなさんの所で「これ!」というものがありましたら、ぜひ教えてください。お待ちしております。さて、こんなミヤメールですが、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名前、ご住所、お電話番号を明記の上、右下の希望券を貼ってお送りください。FAXやEメールでのお知らせでもOKです。ひとことご感想など添えていただくととてもうれしいです。一度お知らせいただければ、無料にて続けてお送り致します。みなさんのご応募、心よりお待ちしております。

※ご連絡いただいた個人情報、ミヤメール等の発送のみに利用し、お客様本人の同意なしに第三者へ開示、提供することはありません。

参考文献:「家庭の食育」服部幸應、監修 広報(2) 25年11月1日号

from・Miyaco 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

- 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
- ブログアドレス <http://objet.blog.ocn.ne.jp/miyaco>