

ユトリエニュース

記念日カレンダー

これ知ってる?

めちゃ旨レシピ

季節の話題

知っ得?知っ得!

無料税務相談

2021年3月・第112号



記念日カレンダー

3月13日 ～ 卒業式 ～

3月は卒業式に向かう親子連れや袴姿の大学生などをよく見かけます。毎年恒例のことで自分に関係なくても、嬉しいような、微笑ましいような、気持ちが高揚します。

日本で初めて行われた卒業式は、1876（明治9）年6月29日に陸軍戸山学校で行われました。卒業証書の授与、優秀者には銀時計、図引道具などが贈られ、式の間、軍楽が奏でられている、それが当時の卒業式の様子でした。当時は西洋音楽を上手に演奏できる人々は限られており、卒業式は西洋音楽のデモンストレーションの機会でもあったようです。

師範学校*の第1回卒業式は、1879（明治12）年3月13日（2月13日との記録もある）に行われました。東京女子師範学校（現国立大学法人お茶の水女子大学の前身）の第1回卒業式で、皇后陛下が臨席なさいました。*明治時代に小学校・中学校・帝国大学とは別に、独立した教員養成のための学校

明治19（1886）年に国の会計年度が4月期首から3月期末となったことに合わせ、学校の始まりが4月、終わりが3月となりました。

日本では3月が一般的ですが、当時のまま7月に卒業なら、現在の入学を9月にするという議論もなかったのかもしれませんが。



神社や寺院に参拝に行くと押印してもらえる「御朱印」。ブームになり定着しつつあります。

これ知ってる?

御朱印・鉄印

そもそも、寺社へ写経を納めた（納経の）受付印として押印されていました。納経の歴史は古く、13世紀前半には「六十六部（ろくじゅうろくぶ）」と言われる六十六部廻国聖として行なわれていたことが、史料として残っています。

限定版などもあり、ファンには人気でコロナ禍前は多くの人で賑わったそうです。3月は3日に桃の節句の御朱印や、桜の時期限定の桜の御朱印など、行事や季節にまつわるものが多くあります。また、今の時勢に配慮して、ネットで依頼をして御朱印を郵送してもらおうといった「Web授与所」なるものもあります。

最近、御朱印の鉄道版「鉄印」が流行っているそうです。北海道「道南いさりび鉄道」から南は鹿児島県「肥薩おれんじ鉄道」まで地方鉄道40社（現在休止中の鉄道あり）が連携して行うもので、鉄印のデザインは各地方鉄道で特徴があり、鉄道ファンでなくても鉄印を集める旅というのは面白そうです。自由に旅ができる生活に戻ったときの楽しみのひとつになりそう。

Panasonic Builders Group | パナソニックビルダースグループ

ユトリエホーム

（太田建設株式会社 テクノ事業部）

フリーダイヤル **0120-318-093**

ユトリエホーム

メール: techno@yutoriehome.jp

www.yutoriehome.jp

太田建設はZEHビルダーです。



ZEH29B-00279-CTR

めっちゃ旨レシピ

旬のうどを洋風で味わう
うどの巻き巻き



独特な風味が苦手なお子さんでも喜んで食べられる洋風アレンジで。



| | |
|----------|---------|
| 《材料》 | 2人分 |
| うどん | ・・・1/2本 |
| ベーコンスライス | ・・・4枚 |
| 豚バラ薄切り肉 | ・・・8枚 |
| バター | ・・・10g |
| オリーブオイル | ・・・大さじ3 |
| 醤油 | ・・・大さじ1 |
| 塩・コショウ | ・・・少々 |

1. うどを10cm程度の長さに切り、厚めに皮を剥く（皮は、後できんぴら等で使えるので捨てない！）。縦1/4に切って、酢水（たっぷりの水に酢大さじ2程度）（分量外）に10分さらしてアク抜きをする。
2. 上記1をたっぷりの沸騰した湯で、表面が半透明になるまで茹でる。ザルに上げて、流水にあててから水気を切る。
3. キッチンペーパーで上記2の水気を取り、ベーコンでくるくると巻く。ベーコンがほどけそうなら、楊枝を刺して両端をとめる。豚肉も同様にする。豚肉の方には、軽く塩コショウをする。
4. フライパンにオリーブオイルをしいて熱したら、上記3を焼く。肉に火が通って焼き色がついたら、バター、醤油を入れて全体にいきわたらせる。30秒で火を止める。

5. 食べやすい大きさに切って、皿に盛る。

★ 残った皮には栄養がたくさん ★
＝ 皮の変わりきんぴら ＝

1. 皮を細切りにして酢水に10分さらす。
2. フライパンにオリーブオイルを入れて、皮を炒め、塩・コショウ、コンソメで味付けをしたら完成。

コンソメの代わりに、カレーパウダー、マスタード、コチュジャン、オイスターソース、ポン酢、チーズ、マヨネーズなど、相性の良い調味料はたくさん！。

季節の話題

旬の話題 ～ 独活 ～

「独活」を読めるだろうか。知らないといと「うど」とは読めない。3月から5月頃が旬で、春の訪れを感じる食材のひとつだ。寒うどもあるが、春にとれる春うどは、香りよく柔らかい。

ウコギ科タラノキ属の多年草だ。タラノキと聞いて「タラの芽」を思い起こすが、同じウコギ科タラノキ属でもタラの木は草ではなく、木だ。いずれも春の山菜の代名詞で、香りと独特の風味が特徴。

うどは元々自生していたが、江戸時代末頃から栽培化されていた記録が残っている。室と呼ばれる深さ3mほどの穴で、日光に当てず、真っ白のまま育てる（穴蔵軟化法）「軟白（軟化）うど」、軟白栽培のうどの芽を含む上部を日光を当てて天然のうどのように緑化させた「山うど」が一般に出回っている。天然（野生）のうども「山うど」（または「野うど」）などと呼ばれるが、ほとんど市場に出回らない。

ちなみに独活とつく名前の野菜にアスパラガスがある。漢字名はいくつかあって「松葉独活（まつばうど）」「阿蘭陀独活（おらんだうど）」などという。

うどの主成分は炭水化物と水分でカロリーが少ない。食物繊維が多く、抗酸化作用のあるクロロゲン酸や不足すると抵抗力が弱まるアスパラギン酸が含まれる。皮の部分に有効成分が多く含まれるので、皮は捨てずに塩ずりして毛を取ってからあく抜きをして、金平などにして食べるとよい。

「うどの大木」という諺の「うど」はまさに独活のこと。うどの茎は木のようになり、2、3mにも長くなるが、柔らかくて材木としては使えない、つまり「図体ばかり大きくて役に立たない人」を指した例え。

香りよい春うどの旬の味わいを、ぜひ様々な料理で楽しみたいものだ。



無料税務相談

税のことって、わかり難いからと つつい先延ばしにいませんか？

“税務・保険” 無料相談

対策は
万全？

★私はこれで、京都に行ってきました★

節約って、好きな何かをやめたり、我慢したり、結構努力が必要ですよ。でも、ちょっと生命保険を見直して整理するだけで、簡単に節約できちゃったりするんです。

場所：ユトリエホーム 柏モデルルーム

参加費：無料 * 随時受付中！

生命保険を見直す、かしく使う

生命保険・節税に関するこんな“お悩み”ありませんか？

- 現在加入中の保険内容を良くご存知ですか？
- 意外と知られていない節税に関するお話を伝授します。
- 保険・税金を賢く活用すると家計が楽になるかも？
- そもそも相続税・贈与税のしくみをあまり知らない。
- 親族に資金援助（住宅資金等）をしたいけど、非課税はいくらまで？自分に合った対策を知りたい。

★随時受付中。ご連絡頂き日程をご相談させて頂きます★

柏市 M保育園様 ～ 上棟・造作工事 ～

柏市M保育園様の工事の様子を、今回は上棟と内部工事についてご紹介します。

上棟（2020年11月）してすぐ屋根工事、内部・外部造作工事に取り掛かりました。防水工事は、壁は透湿防水シートで、屋上はFRP防水を施します。将来的に雨漏りなどが起きないように、細部までしっかり施工します。



躯体工事



内部造作工事



防水工事



防水工事

3月11日に広島県で桜が開花しました。全国で一番早く、観測史上2番目の早さだそうです（広島県の標準木を変えたからという説はさておき）。関東地方も例年より早く3月18日頃のこと。2月のうちに春一番が吹き（荒れ）、2月だというのに日中の気温が20℃近かったり、最近の気候はまるで一貫性がありません。これでは桜も咲き時がわからなくなりますよね。このままいくと日本ならではの季節感が変わってしまいそうです。

入学式には遅いものの、卒業式にはちょうど満開という学校もあるのではないのでしょうか。3月、4月は節目の行事が多く、一生に一度のこと、何とか工夫したやり方で、特に学生は思い出に残るようなひとときを過ごしてほしいものです。

フレッシュだった学生時代を思い出して、大人ならではの青春を過ごせたらよいなあと思っています。



代表取締役社長
太田 享