



# ユトリエニュース

2024  
9月号  
NO.154

記念日カレンダー

これ知ってる?

めっちゃ旨レシピ

季節の話題

知っ得?知っ得!

最近の太田建設

2024年9月・第154号



## 記念日カレンダー

9月3日 ~ ドラえもんの誕生日 ~



人気漫画、藤子・F・不二雄「ドラえもん」。漫画ドラえもんは、1969年から「藤子不二雄」名義で、1989年から「藤子・F・不二雄」名義で連載されています。

主人公ドラえもんの誕生日は2112年9月3日。22世紀からのび太の所へやってきました。身長129.3cm! 体重129.3kg! 胴囲129.3cm! 力も129.3馬力! そして、どら焼きが好物。

連載開始の1969年当初の「小学4年生の平均身長129.3センチ」からきているといわれています(小学校4年生ののび太君と目線が合うように設定された数字とも)。

88年後となる2112年はどんな世界になっているでしょうか。今生きている多くの人は知ることができないけれど、ドラえもんは88年後も愛され続けているのではないのでしょうか。

## ヌン活

### これ知ってる?



言葉の短縮は日本人の得意技ではないだろうか。「就活」「終活」「婚活」「朝活」、たくさんある〇〇活動の略語は、言葉から凡その想像がつかうが、「ヌン活」は、あれこれ想像しても、意外と思いつかない。

「アフタヌーンティ活動」、「アフタヌーンティを楽しむ活動」といった意味だ。「アフ活」でも「ティ活」でもない。

インスタ映えすることから流行り出し、「#ヌン活」で検索すると、華やかな写真が沢山ヒットする。イギリス伝統のオールドスタイルのものから、季節のフルーツを主役にしたり、和風だったり、見ているだけでも楽しい。場所もホテルのラウンジから小さなカフェなど様々。

アフタヌーンティーは、1800年代にイギリスの社交場として始まったといわれる。イギリスのエリザベス女王はアフタヌーンティーが大好きだったことは有名な話。紅茶は必ず沸騰したお湯で5分蒸らし、スコーンやサンドウィッチ、ミニケーキと召し上がっていたそう。

数々の写真を見ていると、コーヒーや緑茶とはまた違った世界が広がっていて、試してみたいと思うかもしれません。

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

## ユトリエホーム

ユトリエホーム

(太田建設株式会社 テクノ事業部) メール: [techno@yutoriehome.jp](mailto:techno@yutoriehome.jp)

フリーダイヤル **0120-318-093** [www.yutoriehome.jp](http://www.yutoriehome.jp)

[本社] 〒277-0861 柏市高田1313-4 TEL.04-7143-0506 FAX.04-7144-3345

太田建設はZEHビルダーです。



千葉県誕生  
150周年



チーバくん

めちゃ旨レシピ

大きな唐揚げ

ダージーパイ  
～ 大鶏排 ～



左の写真は  
タピオカ粉。  
下の写真は、白  
玉粉。粒を残す  
とザクザク感が  
出ます。



《材料》 1個分

- |           |           |
|-----------|-----------|
| 鶏むね肉      | ・・・1枚     |
| 醤油        | ・・・大さじ1.5 |
| 砂糖        | ・・・小さじ1   |
| 摩り下ろしニンニク | ・・・小さじ1   |
| 摩り下ろし生姜   | ・・・小さじ1   |
| 五香粉       | ・・・小さじ1/2 |
| タピオカ粉     | ・・・適量     |
- (なければ、粒を軽く潰した白玉粉、コーング  
リッツで代用)

- 鶏むね肉：①観音開きに切り開く。  
②ラップ30cm程度を2枚用意し、鶏肉を挟む。  
③麺棒で上から叩いて、鶏肉の繊維をほぐす。  
途中で麺棒を転がして、厚みが均一になるように整える。  
④厚み1cm程度まで叩きのばす。
- Aの材料を混ぜた中に、1の鶏肉を入れて全体に液をつける。鶏肉の表面をラップで覆って、冷蔵庫でひと晩、置く。
- 2の鶏肉の汁気を切って、タピオカ粉をまぶす。全面にしっかりつくように、手で押し付けたら裏返し、を何度かやる。  
そのまま20分程度置いて、馴染ませる。
- 180℃の油で、皮の面から4、5分、ひっくり返して黄金色になるまで両面を揚げる。
- 油をしっかり切って、熱々で召し上がれ！  
台湾の屋台風、ベーキングペーパーで包んで、手で持って大胆にかじりましょう。

季節の話題

旬の話題 ～ へび瓜 ～

太田建設の近くにある農産物直売所には、定番の野菜だけでなく、珍しい野菜なども並んでいます。地元の農家さんが、珍しい野菜などの育成にも力を注がれているようです。

最近見かけた珍しい野菜のひとつに、「へび瓜」があります。名前のとおり蛇のような姿で、直径5cm弱、長さは1m前後、表面は濃い緑に薄い緑の縞が入っています。ウリ科カラスウリ属 ツル性の1年草の野菜で、8月から9月が収穫期。

中は空洞で、綿に包まれた大きめの種が入っている様子はゴーヤのよう。比較的育てやすい野菜で、長いへび瓜がぶらさがるように、ツルを棚に絡ませて育てます。

スリランカでは「パトーラ」といい、定番野菜だそう。カレーに入れたり、炒めたり、生でサラダにしたりするそうです。近所のコンビニで働いているスリランカ人の方が、教えてくれました。「日本で初めて見た！」と驚いていました。

味は癖がなく、炒めても、煮込んでも、おひたしにしたり、使いやすく、栄養も豊富で、中国では漢方として利用しています。清熱解毒作用があり、咳、便秘などに効果が期待できるようです。

日本では観賞用とされていたこともあり、食用として定着しませんでした。まれではありますが、最近はお店で見かけるようになりました。



知っ得？しっ得！

～ お米のはなし～

はじめちよろちよろ中ぱっぱ赤子泣くとも蓋取るな  
 実るほど頭（こうべ）を垂れる稲穂かな  
 同じ釜の飯を食う  
 青田から飯になるまで水加減  
 米の飯より思し召し  
 青田買い  
 足の裏の飯粒



お米に関する諺や慣例句を挙げたらきりがなほど沢山あり、それほど日本人の生活とお米は古来から密接であることの表れでもあるでしょう。

天候や災害の影響で米が品薄になって価格が高騰というにニュースに、新米を確保しようと農家に直接連絡をする人が増えているそうです。少し前までは欧米寄りの食生活が増えて、お米が売れない、と米離れを心配していたのに、ないとなると不安になるものなのですね。

### お米の品種銘柄はいくつ？

国に登録されているお米の品種銘柄は、うるち米が934品種、もち米が137品種、醸造用が234品種。想像を超える驚きの数字ですね。

「ななつぼし」で有名な北海道は22銘柄の登録があり、南の沖縄は「ちゅうみ」など3銘柄、そしてほとんどの県で2桁の銘柄をもっています。

※令和6年産状況（農林水産省ホームページより）

※醸造用：酒米ともいわれ、日本酒造りに適したお米。主に麴に使われる。

### 生産量が一番多いのは、地域別では東北、県別では新潟県

#### 国内の生産量 地域別

東北 : 27.9%  
 関東・東山 : 18.2%  
 北陸 : 14.2%  
 九州、北海道と続く。

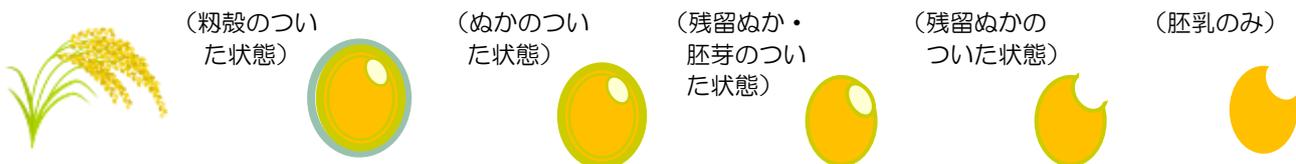
#### 県別

新潟県 : 60t  
 北海道 : 57.4t  
 秋田県 : 50.1t  
 山形県、宮城県、茨城県、福島県と続く。

※令和3年産状況（農林水産省ホームページより）

### 白米と玄米の違い

稲 -脱穀→ もみ -もみすり→ 玄米 -精米→ 胚芽米 -精米→ 白米 -精米→ 無洗米



※「発芽玄米」は、玄米をわずかに発芽させたもの

美味しい新米を食べたい、それは四季を大切にしている日本人の文化のひとつでもあります。気候変動で、これから文化も変わっていくのでしょうか。

最近の太田建設

太田建設の動向、施工現場の状況などを紹介します。

Pick Up! 8月25日(日)夏休み「木工教室」を開催しました!

2024年8月25日(日)に第21回夏休み「木工教室」を開催しました。今年も晴天に恵まれました。暑すぎて、もう汗を拭いている暇もないぐらい。でも、プールあり、かき氷あり、流し素麺あり、夏ならではの賑やかなお祭りとなりました。

木工作品は、皆さん、アイデアが豊富で、力作ばかり! 思い思いの作品に仕上がりました♡ 今年も、沢山の皆さまのご参加をありがとうございました。来年も心よりお待ちしております。



代表取締役社長  
太田 享

夏のパリオリンピック、パラリンピックが終わりました。東京オリンピックから3年。世界トップレベルのプレイは、どの競技をとっても、勝ち負けに関係なく見ごたえがあり、楽しむだけでなく、感情をゆさぶられたりもしました。

印象に残ったのは、メダルをとった人も含めて、この3年間、本当にしんどかった、辛かった、死ぬ思いだった、と言っている方が多くいたことです。どれだけの努力なのだろうかと、到底、想像すらつきません。それだけで金メダル級、すごいことなのだと、つくづく思います。

台風やゲリラ豪雨など天候の影響で被災された皆さまには、心からお見舞いを申し上げます。日本の多くの地域で、かつ甚大な水害が発生していること、これは一時的でなく、今後、毎年、起こりえるということに、向き合っていかなければならないのだと、強く感じております。