

# ユトリエニュース

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12月・第157号



## 記念日カレンダー

12月23日 ~ 東京タワーの日 ~

1958（昭和33）年12月23日、東京の芝公園に日本電波塔、所謂「東京タワー」が竣工したことから、「東京タワーの日」とされています。

高さ333m（海拔高351m）でフランス・パリのエッフェル塔の312mより21m高く、当時、世界一の高さの建造物でした。2012（平成24）年2月29日に634mの「東京スカイツリー」にその座を譲りました。

といっても、観光名所としても大人気で、昼の展望台、夜のライトアップと観光名所として大人気です。ライトアップは、その時々イベントや時世に合わせて装飾されます。

12月は15日の満月に合わせて「満月ダイヤモンドベール」と称し、満月が綺麗に見えるように、上部は消灯して下部はクリスマスをイメージしたライトアップに。また26日には、読売巨人軍球団創設90周年を祝して、「ジャイアンツ×東京タワースペシャルコラボレーション!」のオレンジ色のイルミネーションに（23日～25日はクリスマスのテーマとをジャイアンツのテーマが交互に点灯）。

電波塔としてスタートした当初には、ライトアップで人々を楽しませる姿は予想されていなかったのではないのでしょうか。



### サーモンと鮭

「鮭」は日本語、「サーモン」は英語と思っていたのですが、間違いではないものの、鮭とサーモンには違いがあります。

### これ知ってる?

ざっくり言うと、鮭は天然もので火を通して食べるもの、サーモンは養殖され生食可能なもの。鮭は、餌となるプランクトンと一緒にアニサキスという寄生虫を食べていることがあり、寄生されている可能性があり、加熱が必要ですが、サーモンは養殖のため、管理された環境で育つため、お刺身など生でも食べるすることができます。

鮭はサケ科サケ属で、白鮭が代表的で銀鮭、虹鮭なども仲間です。海で獲れますが、同じサケ科でも、淡水で獲れるものは鱒（ニジマスなど）に分けられます。



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

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

めっちゃ旨レシピ

イギリスの伝統の味  
～ コテージパイ ～



18世紀のイギリスの農民料理から発展し、今や王室のメニューのひとつ。



《材料》 4人分

にんにく	・・・1片
玉ねぎ	・・・1個
牛ひき肉	・・・400g
チキンブイヨン	・・・固形1個
黒ビール	・・・300ml
トマトケチャップ	・・・大さじ1
ウスターソース	・・・大さじ1
ローリエ	・・・1枚
塩・胡椒	・・・少々
じゃがいも	・・・4個
バター	・・・10g
牛乳	・・・50cc
粉チーズ	・・・大さじ5

1. にんにく : みじん切り  
 玉ねぎ : みじん切り  
 じゃがいも : 皮をむいて柔らかくなるまで茹でる。  
 鍋の水を捨てて、鍋の中で、熱いうちにマッシャーでじゃがいもを潰す。
2. 1のにんにくを、油大さじ1（分量外）をしいた鍋に入れ弱火にかける。  
 香りがたったら中火にして、玉ねぎを入れて炒める。  
 玉ねぎが透明になったら、ひき肉を入れてほぐしながら炒め、黒ビール、トマトケチャップ、ウスターソース、ローリエを入れて15分煮込む。  
 最後に塩・胡椒を振って味を調べ、火を止める。
3. 1のじゃがいもに、バター、牛乳、粉チーズを入れて弱火にかけ、木べらで、鍋底からしっかり手早くかき混ぜる。
4. 耐熱皿に2を入れ、上に3のじゃがいもをのせ、平らに均す。  
 200℃のオーブンで30分焼く。  
 そのままテーブルに出して、わいわい言いながら取り分けて、楽しく食べましょう。

季節の話題

旬の話題 ～ 「金」 ～

金

毎年、京都の清水寺で発表される「今年の漢字」。公益財団法人日本漢字能力検定協会が、その年の世相を表す漢字を一般から募集をして、最も多かった字が選ばれます。

2024年は、応募総数221,971票のうち121,148票だった「金」となりました。同協会は金が選ばれた理由として「パリオリンピック・パラリンピックで日本人選手が活躍し、多くの「金」メダルを獲得。大谷選手の50-50達成と3回目のMVP獲得で値千「金」の活躍。政治の裏「金」問題や、20年ぶりの新紙幣発行も話題になったことなどをあげています。

2位は「災」9772票、3位「翔」7487票、4位「震」7427票、5位「新」6545票と、どの漢字も今年起きた印象的な場面を想像することができます。

また、「金」が選ばれたのは今年が初めてではなく、2000年、2012年、2016年、2021年に続き5回目となるとのこと。オリンピック・パラリンピックイヤーは、選手の活躍シーンが多くの人々の印象に残っているという表れなのだと感じられます。

筆を執った清水寺の貫主 森清範さんが、「“和”という字が書けるような社会になって欲しい、社会も人も調和することが望まれているのではないか」とおっしゃっていた、その言葉こそが心に残りました。

知っ得？しっ得！

黒ビールはなぜ黒い？

冬は乾燥するので、のど越しのよいビールは美味しく感じますよね。夏とは違った美味しさです。最近では、コンビニでもスーパーでもビールの品ぞろえが豊富で、黒ビールも普通に買えるようになりました。

### 黒ビールといえばギネスビール

アイルランドで生まれたギネスビール。

ギネス社は、1759年、アーサー・ギネスにより首都ダブリンで創業されました。

今や、世界中で愛されているビールのひとつ。

### 黒ビールはどんな味？

コーヒーのような苦みと香ばしさ、そしてクリーミーな泡、すっきりした味わいと言われます。

### ギネスビールの誕生は、税金対策から

ビールの原材料は、麦芽（モルト、malt）、つまり「発芽した麦」です。

当時、イギリスからからの重税をかせられていたアイルランド。麦芽もそのひとつでした。その税金から逃れるために、ギネスは、麦芽になる（発芽する）前の大麦をローストしたものを利用して生まれたのが黒ビールでした。

### ギネスが黒いのは、ローストした大麦の色

ローストした大麦を材料にしているため、黒いビールになり、そのため、苦みと香ばしさといった味わいが特徴的です。

### 日本の黒ビール

日本では麦芽をローストした濃色麦芽を原料の一部にした色の濃いビールを黒ビールとよびます。

### ラガーとエール

ビールの造り方はラガー（下面発酵）とエール（上面発酵）、自然発酵の3つの方法があります。ラガーは、5度前後の低温で発酵、発酵期間7～10日、熟成期間約1ヶ月で、酵母がタンクの底に沈んでいくので下面発酵とよべます。

エールは、常温～やや高温で発酵、発酵期間3～4日、熟成期間約2週間で、酵母が麦汁の表面に浮き上がっていきます。

### デュンケル、シュバルツ、ポーター、スタウト

黒ビールの種類は大きく分けると、デュンケル、シュバルツ、ポーター、スタウトの4つ。デュンケル、シュバルツは下面発酵、ポーター、スタウトは上面発酵で造られ、材料と製造方法でそれぞれ特徴が異なります。

シナモンやフルーツと一緒に煮込んだ暖かいホットワインは有名ですが、ビールにもホットビールがあるそうです。ホットワイン同様にスパイスなどと一緒に70℃ぐらいに温めて飲むそうです。寒いこの季節には、普段とは違ったビールの楽しみ方ができそうです。



## 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! こんなこともやっています! ~ 意外と知られていない公共工事 ~

太田建設は、古くから柏市の公共工事を請け負っています。そのひとつに、柏市内の小学校、中学校の施設があります。住宅の建設会社としての印象が強い当社ですが、柏市から優良工事として表彰もされるなど、大型建築物でも質の高い施工を心がけ、経験や実績を重ねています。



まずは、今年一年、太田建設をご愛顧いただきましたこと、心より御礼申し上げます。当社は、一般住宅のほか、リフォーム・修繕事業、学校などの公共工事をはじめ、工場やビルといった大型物件の建設を、常時、施工しています。特にここ数年は、会社としての経験数が増え、大型建築で得た技術力を一般住宅へ還元ができていているように思います。

来年は当社にとって節目の年で、昭和50（1975）年の創業から50周年を迎えます。柏市を中心に長い年月に亘り営業を続けてこられたのは、お客様皆さまのご支援があっこそです。

2025年は、初心に戻り、また飛躍・成熟した一年にしたいと考えております。どうぞ皆さま、変わらぬご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。皆さまにとって、来る年が穏やかな一年となりますよう、お祈り申し上げます。



代表取締役社長  
太田 享