

『つくね』と『つみれ』の違い

アツアツの鍋がいいですね



寒い季節につくねやつみれを入れたあつたかお鍋はごちそうですよ。家族が大勢集まった時はそれだけで盛り上がります。魚のすり身を使っていたら【つみれ】、鶏や豚のひき肉を使っていたら【つくね】、と思いませんか？材料も調理方法もほぼ似たようですが、いったい何が違うんでしょう。では、その違いをご説明いたしましょう。

【つくね】の語源は「つくねる」から来ています。つくねるとは捏ねて丸めるという意味を持ち、調味料やつなぎなどを入れて作られた生地の肉を、手で捏ねて丸く形を整えたものをいいます。鶏肉が主流ですが魚肉が使われることもあり、材料は何でもいいのです。つくねは揚げたり焼いたり蒸したり、汁物に入れたり、調理方法も色々です。

【つみれ】の語源は「つまみ入れる」が転訛したもので、肉を捏ねて生地をつくる場所までは同じですが、それをスプーンなどを使ってひと口大につまんで、鍋などの中に入れるものがつみれです。丸いお団子がつみれという訳ではありません。お店などで竹筒に入った生のつみれを箸やヘラで少しづつ入れて食べるように、つまみ入れるのがつみれです。

この二つの違いは、材料ではなく、調理方法でした。

macaro-ni.jp より

我が家のキッチン★

ロール白菜

材料 2人分

作り方

材料	分量
豚ひき肉	150g
白菜	4枚(400g)
○ 酒	大さじ1/2
○ 片栗粉	大さじ1/2
○ しょうがチューブ	0.5cm
○ 塩	小さじ1/4
● 和風だしの素	小さじ1/4
● しょうゆ	小さじ2
● 塩	少々

- 白菜を耐熱皿にのせてラップをかぶせ600Wの電子レンジで4分加熱し、冷水にとる。ボウルにひき肉と○を入れて捏ね、4等分して丸める。
- まな板などの上に軸を手前にして白菜を置く。軸の上にひき肉をのせ、手前から巻いていく。途中左右の両端を内側に折り込みながら巻く。巻き終わりを楊枝でとめる。
- ロール白菜を鍋に重ならないように並べる。水400ml(分量外)と●を入れ、中火にかける。沸騰したら弱火にして30分煮る。



※安くなってきた白菜を使って！

窓のことからエクステリアやメンテナンスまで住まいのお悩みご相談ください！



株式会社 **サンエー** 住建

住所: 〒940-0029 長岡市東蔵王 2-1-13
電話: 0258-33-1066 FAX: 0258-33-8219

URL: <https://www.saneijuku.co.jp>
E-mail: info@saneijuku.co.jp



おまかせください！快適住まいのリフォーム

住まいの瓦版 第294号

2023年 12月号

ジャーネーの法則★



記憶される年月の長さは年少者にはより長く、年長者には短く感じるという現象のことです。実は2017年の12月号の瓦版にのせたのですが覚えていらっしゃるでしょうか？もう1年が終わる・・・早いなあ・・・と感ずることです。なぜ、年を重ねていくと時間が流れる間隔が早くなっていくのかというと、ルーティンワーク的な日常の活動内容が記憶から薄れていくからだそうです。

片道2時間かけて週5日出社する人の場合、1ヶ月で80時間費やします。このようなルーティンワークは脳の記憶に残らないので時間の感覚が短くなるのだそうです。生まれてから20歳までに感じる時間の感覚と21歳から80歳までに感じる時間の感覚は同じといわれているそうです。ジャーネーの法則に逆らうには日々のルーティンワークの中に『新しい』を取り入れることだそうです。新しい人との出会い、いつもと違う通勤ルート、新しいことへのチャレンジなど。新しい経験を積んで満足感を実感できる日々を送りたいものですね。



nareji.com より

「エアコン室外機囲い」

こんな物も作ります・・・



新潟の冬は雪が積もります。エアコンの室外機も気を付けずに雪に埋もれてしまいます。室外機囲いを設置してエアコンを守りませんか？

各ご家庭の室外機の大きさに合わせてお作りいたします。本体は木製です。室外機の吹き出し口を塞がないように隙間を開けたルーバータイプ。視線を遮りながら風の通りの良い構造になっています。屋根は耐久性のあるポリカーボネイト板を使用しています。サイズに合わせ1台20,000円位からお作りいたします。コの字型になっているので、置くだけで設置完了です。

ご希望の方は33-1066までお電話を！！ただし、今シーズンは少々お待ちいただくことになりそうです・・・ご希望があれば、こんな物も作りますよ。



こんなことにならないように・・・

ちょっとためになる豆知識



photo53.com より 京都 雪の安楽寺

12月は師走(しわす・しはす)と呼ばれます。ふだんは落着いている師(僧侶)も年末は各家庭で読経などの仏事を行うために忙しく東西を馳せるところから名付けられたという説があります。何となく慌ただしく、バタバタと1カ月が過ぎてしまいますよね。ところで、魚のブリは漢字で書くと魚へんに師『鰯』と書きますが、どんないわれがあるのでしょうか。そんな、ブリについてあれこれ調べてみたいと思います。



ブリは何で魚へんに師と書く？



その由来については、いくつかの説があります。『師』の字には、教え導く人、手本となる人、先生などの意味があります。自然界のブリの旬は12月～2月です。この12月～2月というのは、旧暦で言うところの12月、つまり師走の時期であり、その時期に最高の味になるところから『師』という漢字が使われ始めたという説。また、とても賢い魚でなかなか捕まえることができなかつたところから「師の魚」と呼ばれるようになり、漢字にも『師』が使われるようになったという説。他にもブリは成長と共に姿を変える出世魚であり、その最後の姿の名前が『ブリ』です。これを人間に当てはめると最後の姿は「師匠」であることから『師』の字を用いるようになったという説もあるそうです。

turi-labo.jp より



ブリの名前の変化★

地方	稚魚	40cm以下	40～60cm	60～80cm	80cm以上
関東地方	モジャコ	ワカシ	イナダ	ワラサ	ブリ
関西地方	モジャコ	ワカナ・ツバス	ハマチ	メジロ	ブリ

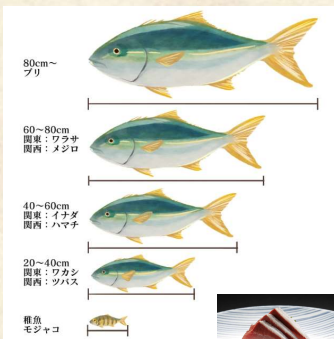
ブリは日本では非常に多く食べられる脂ののっておいしい魚ですが、成長と共に名前を変化させる出世魚です。関東・関西以外でも様々な名前と呼ばれる面白い魚で、その呼び名は100種類を超えるそうです。



新潟県のブリ★

新潟県民の皆さんならご存じのことと思いますが、佐渡市は富山県氷見市と並ぶ全国屈指の寒ブリの名産地です。回遊魚のブリは鰯となる、アジやサバの群れを追いかけ、成長と共に日本海を回遊します。北海道から南下を始め、北陸地方を通る頃にはたっぷり脂ののって一番美味しい頃です。

日本海の荒波にもまれ充分脂ののり、身が締まっている寒ブリ。完全に天然物の寒ブリには養殖では味わえないおいしさがギュッと詰まっているそうですよ。年末年始、脂ののったおいしいブリをいただきましょう。



niigata-kankou.or.jp より

ほっとひと息入れて年末ご挨拶



いつも瓦版をご覧いただき、ありがとうございます。

夏の猛暑が嘘のように、秋を通り越して冬の寒さが到来しておりますが、皆様、冬の準備はできていますか。私は冬物への衣替えが進まず、なんとなく中途半端な服装で過ごしています。この冬は、暖冬と言われていますが、昨年みたいなドカ雪だけは勘弁してもらいたいですね。とは言え、私は今シーズンもスキーを楽しもうと思っているので、適量で、長い期間雪に降って欲しいと願っています。

5月にコロナ感染症が5類に移行してから、移動やマスクの制限がなくなり、旅行や観光が活発になったと感じています。休日は道路も混みますし、なにより私が大好きな日帰り温泉が混む！なるべく混んでいないような時間帯を狙って行くのですが、駐車場の混雑で断念したこともありました。しかし、観光やイベントに沢山の人が訪れるというのは活気があって良いですね。スキー場もインバウンドが戻っていることもあり、混みそうですが、その分、ロッジや施設が充実してくるので楽しみもあります。

来年も私は行動範囲を広げて、旅を楽しめたらと思っています。とりえず、トキエアーが就航したら北海道に行きたい片桐でした。



来年もどうぞ宜しくお願いいたします。

担当は 片桐でした

新築情報コーナー！

この度、長岡市内で木造2階建住宅の新築工事が始まりました。あいにくの空模様でしたが、無事に上棟することができました。



(株)野村総合研究所によると、日本の新設住宅着工戸数は減少傾向で、2040年度には約55万戸(2022年度比約36%減)、住宅建設技能者数も減少を続け2040年には約51万人(2020年比約37%減)となる見通しで深刻な人手不足状態が見込まれるそうです。高齢化や時間外労働の上限規制が適用されるためです。どの業界も大変ですね。春の完成目指して安全に工事を進めてまいります。

nri.com より