

「おにぎり」と「おむすび」の違い

食べ過ぎに注意!!



新米の季節ですね。「炊きたてのご飯で作る塩むすびが米の旨みを一番感じられる。」などと言いますが、塩とご飯だけのシンプルなおいしさがコンビニでも人気商品となっているそうです。

ところで、「おにぎり」と「おむすび」の違いが解かりますか？ 諸説あるそうなので順番に紹介していきましょう。

★地域によって違う説・・・

東日本は「おむすび」 西日本は「おにぎり」 又は日本のほとんどは「おにぎり」 関東から東海は「おむすび」

★形の違い説・・・

三角形のものが「おむすび」 形はどうであれ、握ってあれば「おにぎり」

★調理法の違い説・・・

手で握ったものは「おむすび」 道具を使って作ったものは「おにぎり」 などなど・・・

諸説ありますが、広辞苑などでも「おにぎり＝おむすび」となっており、明確な違いは無いそうです。

「日本おにぎり協会」からも「おにぎり」と「おむすび」の呼び方の違いは家庭・個人レベルの違いにあるとの見解が発表されているそうです。好きな風呼んでいいんですね。

コロナ禍で気分が晴れない日が続きますがおにぎりをたくさん作って、庭先やベランダなどでピクニックスタイルで食べるのも気分が変わって良いのではないのでしょうか。

雑学.com より



我が家のキッチン★

材料 4人分

材料	分量
米	2合
●酢	大さじ3
●砂糖	大さじ2
●塩	小さじ1
干し椎茸	4枚
蟹缶(固形量100g)	1缶
カニカマ	1パック
三つ葉	1束
いくら	適宜

※安価な缶詰でも盛り付け方で豪華に見えますよ。

敬老の日に「かにちらし」★

作り方

- ①干し椎茸は200CCの水につけて戻しておく。
- ②●印の材料を合わせ、レンジでチンして、砂糖を溶かしておく。
- ③蟹は軽く汁気をしぼり、ほぐしたカニカマと合わせておく。
- ④洗った米に①の椎茸の戻し汁、③の蟹の汁を加える。炊飯器の内釜のすし2合の目盛まで水を足し、干し椎茸の細切りをのせて炊飯。
- ⑤三つ葉の茎と葉に分け、茎は小口切り。
- ⑥炊きあがったご飯に②のすし酢を混ぜ、三つ葉の茎を混ぜる。
- ⑦蟹・三つ葉・いくらをのせて完成。



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: <http://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267号

2021年 9月号

9月1日は防災の日！



今年もすでに震度6クラスの地震や7月の熱海の土石流、8月の九州・中国地方の集中豪雨など、たくさんの災害が発生しています。9月1日の防災の日をきっかけに、非常持ち出しバッグの確認や、電気・ガス・水道などのライフラインが止まった場合に備えて飲料水や保存のきく食料などの備蓄をしておきましょう。

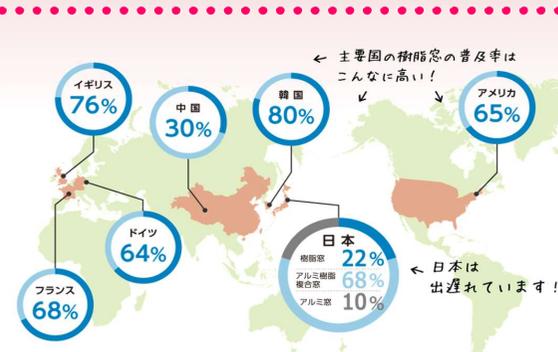
電気・水道・ガスが9割程度復旧するまでの日数		知る防災力
	東日本大震災 (2011/3/11)	阪神淡路大震災 (1995/1/17)
⚡ 電気	6日	2日
💧 水道	24日	37日
🔥 ガス	34日	61日



災害発生からライフラインが復旧するまで日数がかかりますし、3日間は人命救助活動が最優先で支援物資はその後になる為、**3日分~1週間分×人数分の食料の家庭備蓄**が望ましいとされているそうです。また、家族同士の安否確認方法も話し合っておくと良いですね。

tenki.jp kanteigo.jp より

今、世界の窓は「樹脂窓」が主流になりつつあります



樹脂窓はドイツが発祥国と言われています。寒さが厳しいヨーロッパやアメリカでは既に半数以上が樹脂窓であり、韓国においては80%、中国でも30%の普及率となっています。しかし、日本での普及率は22%と出遅れています。

その理由は、日本の技術力の高さにあります。優れた加工技術で精度が高いアルミサッシを安価に量産することができるからです。海外では樹脂が安く、日本ではアル

ミが安いという事情もあるようです。それと、日本より高い断熱基準とエコ意識の問題です。熱の伝わりにくい樹脂は断熱性能に優れ、カビ・ダニの原因になる結露を抑制します。断熱性の高い窓を採用すると省エネにつながり、ひいては光熱費の節約にもつながります。

エコ意識の高くなってきた近年、夏涼しく、冬暖かい家。家族のためにも環境のためにも樹脂窓をご検討されてみては如何でしょうか。



ykkap.co.jp より

ちょっとためになる豆知識



稲刈りが始まり、収穫の秋がやって来ました。まさに、『食欲の秋』ですね。新潟県はおいしいものが次から次へと採れます。嬉しいですね。その中で、一段とスーパーの売り場をにぎやかに華やかに飾ってくれているのが“ぶどう”『シャインマスカット』近年、急にみかけられるようになったと思いませんか？高級フルーツとして知られる、甘くてジューシーでおいしい『シャインマスカット』について調べてみました。

ぶどうの歴史★

2018年の調べで、世界中には10,000品種以上のぶどうがあるそうです。そのうち日本で栽培されているのは50~60品種ほど。そもそも、日本にぶどうが渡来したのは奈良時代のことで、シルクロードを経て唐から伝わったと言われているそうです。現在の山梨県で『甲州種』の栽培を手掛けたのが始まりです。ぶどうの主な産地は山梨県・長野県・山形県・岡山県などで全体の6割を占めているそうです。新潟県のぶどう栽培は明治22年頃から新潟市南区、上越市、聖籠町で栽培が始まりました。現在の主な産地は新潟市、聖籠町、弥彦村などとなっているそうです。

シャインマスカットの誕生★

シャインマスカットは1988年(昭和63年)に日本で誕生した新品種です。農林水産省果樹試験場芸芸支場(現在は別名)で品種改良されたもので「ブドウ安芸津21号」と「白南」を掛け合わせて誕生した日本発祥のぶどう品種なのです。その後、2006年に“シャインマスカット”という品種として正式に登録されました。

シャインマスカットの特徴はヨーロッパぶどうの“高い糖度”と、アメリカぶどうの“育てやすさ”。また、最近では皮ごと食べられる上に、タネなしなので子どもにも安心して食べさせられます。

ちなみに“巨峰”は日本で一番栽培されている品種で1945年静岡生まれ。アメリカの石原早生とオーストラリアのセンチニアルを交配して生まれたものだそうです。

シャインマスカットはなぜお高いの？★

スーパーで1房2,000円~3,000円、百貨店では1房4,000円~6,000円ととてもお高いシャインマスカット。その理由は①“ぶどうの女王”と呼ばれるほどのブランド力②できたばかりの若い品種なので需要に対して供給が足りていない③夏場の期間限定でしか食べられない、などとなっているそうです。9月に入ると価格は下がってくるそうですから、これからが狙い目ですね。ぶどうの旬は8月ですが9月末頃まで次々と順を追って様々な品種が出荷されるそうです。おいしいぶどう、たくさん食べましょう。



inouebudou.com
農林水産省HP
新潟県HPより

見たい・食べたい 教えたい！！

Vol.31

私が
スイーツ
大好きママです！



9月に入り秋の味覚が楽しめる季節になってきました。お菓子屋さんやコンビニでも秋のフルーツや食材を使ったスイーツが出回ってきています。

今回は小千谷市にある洋菓子屋『パティスリー ルメルシー』さんをご紹介します。こちらは一見ケーキ家さんには見えない建物で、白を基調とした外壁に日本庭園の枯山水をイメージしたおしゃれな外観です。お店の中も素敵で、焼き菓子や生ケーキがたくさん並んでいます。

中でも私個人的なオススメは**モンブラン**です。細くきれいに絞られているマロンクリームは栗を

感じられ生クリームや土台のパイ生地がおいしいアクセントになり、食感も楽しめる**モンブラン**です。他にも秋の食材を使った季節限定のスイーツも出てくるようなのでますます楽しみです。

旬の食材は栄養価も高いですし、スイーツに限らず食事にもたくさん取り入れておいしい秋を探してみてもいいかもしれません。



リフォームしてみませんか!?

給湯器の入替時期

給湯器は、使用状況によって異なりますが、一般的に寿命は10~15年です。早い場合は7~8年で寿命を迎えるケースもあります。通常、発売から10年で部品の製造も終了してしまうため、10年以上経った給湯器が故障した場合は修理対応ができなかったり、対応できても修理費がかさむ場合があります。

寒い時期の突然の故障でお湯が使えないのはとても困ります。そろそろ寿命かなと思ったら、早めに交換しておきましょう。



交換時期を示すサイン

- ① 給湯器から変な音をする
- ② 温度調節ができない
- ③ 煙が出てガスの匂いがする
- ④ 給湯器の周辺がサビて排気口周辺が黒く汚れている
- ⑤ リモコンにエラーコードが出ている

給湯器の種類

- ① 追い焚きができるタイプか、できないタイプか。
- ② フルオートタイプかオートタイプか。
- ③ 省エネ性の高いエコジョーズ
- ④ 電気でお湯を沸かすエコキュート

