



ユトリエニュース

2021
4月号
NO.113

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4月・第113号



記念日カレンダー

4月10日 ～ 駅弁の日 ～

4月10日は「駅弁の日」。「明治の時代より鉄道の旅の友として多くのお客様にご利用され、親しまれてきた「駅弁」を新しい歴史の中でこれからも末永くご愛顧されるよう願うとともに私たち駅弁屋が心新たに「駅弁」を見つめ直すことを念じ」（一般社団法人日本鉄道構内営業中央会ホームページより抜粋）、1993（平成5）年に同会が決めました。

弁当の「弁」が「4」と「十」を組み合わせた漢字で、「当」は「10（とう）」と音のゴロ合わせて4月10日になるということに由来します。

全国北から南まで凡そ100社ある同会会員が製造・販売する駅弁には、同会の駅弁マークを付けることができるそうです。

最近では駅弁は種類も内容も豊富で、とても美味しいですね。JR東京駅の駅弁屋さんには全国各地から集めたお弁当が所狭しと並んでいます。タッチパネルでお弁当を注文するセルフオーダー端末など新しい試みも見られます。旅のお供に何を食べようか、仕事でも旅行でも、楽しみのひとつ。コロナ禍で「自宅で駅弁」が流行っているそうです。気候もいいし、駅弁を買ったり、駅弁風ランチを作ってみたり、、、やってみようかしら。



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

そもそもは、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 検索

メール: techno@yutoriehome.jp

www.yutoriehome.jp

太田建設はZEHビルダーです。



ZEH29B-00279-CTR

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

めっちゃ旨レシピ



野菜がメインディッシュ。柔らかいので、芯も一緒に食べましょう。



《材料》 2人分

- キャベツ ……半玉
- しらす ……20g
- 塩・胡椒 ……適量
- オリーブオイル ……大さじ2
- バルサミコ酢 ……大さじ2
(米酢など他の酢、レモン汁に代えてもよい。)

※ バルサミコ酢がなくても、塩・胡椒・オリーブオイルだけでも美味しい。

1. キャベツを縦に4等分に切る（芯をつけたまま）。
2. グリルで10分程度焼く。10分経っていなくても、様子を見て、焦げすぎない程度で火からおろす。フライパンで焼く場合は、油はひかずに、そのままキャベツを置いて蓋をし、焦げ目がつく程度に中火で両面を焼く。
3. 上記2のキャベツを皿に盛り、塩・コショウをふり、あればバルサミコ酢、オリーブオイルの順に上から全体にかける。最後にしらすをキャベツの上に散らす。

※ しらすの塩気があるので、塩の量は控えめがよい。

★こんなアレンジもおススメ★

- ・バルサミコ酢の代わりに、ポン酢も。
- ・しらすの代わりに、アンチョビやパルメザンチーズも。
- ・調味料を、ポルトガル発祥のハリッサも相性抜群！（ハリッサ：パプリカ、唐辛子、ハーブなどで作った調味料/カルディなどで買えます！）
- ・バターと醤油は定番の美味しさ。

季節の話題

旬の話題 ～マンゴー～

南国フルーツの代表マンゴー。3月になると輸入ものが旬を迎えます。国産は6月～8月と少し先ですが、輸入ものと国産をあわせれば一年の半分近く楽しめる果物です。

甘くて瑞々しく、濃厚な味わいが特徴です。βカロテンが豊富で、体内に入るとビタミンA（レチノール）に変わり、細胞の老化を抑える抗酸化作用の効果が期待できます。

4000年前の紀元前からインドで栽培されていて、仏教では「聖なる果物」、ヒンズー教では万物を支配する神「ブラジャーパティ」の化身とされています。

国内では沖縄が55%、宮崎30%、鹿児島12%、あとは熊本や高知の各県で栽培されています。海外からの輸入は、50%以上がメキシコから、続いてタイ、ペルー、台湾で約9割を占めます。ハウス栽培で環境が安定し、生産量が増え、以前よりも市場に出回るようになりました。

国産の95%を占めるアップルマンゴーをはじめ、ペリカンマンゴー、キーツマンゴーなど種類は様々あります。大きさ、色、形、味が異なります。

さあ、いざ買うとなれば、美味しいマンゴーを選びましょう。

皮は赤く色づきがよく張り艶がある、良い香りが漂い、弾力のあるもの、これが美味しいマンゴーを選ぶコツ。黄色いマンゴーや緑色のマンゴーは弾力のあるものを。白い粉が落ちて艶が出たら食べごろです。

※「ウルシ科（マンゴー属）」の果物で、ウルシオールに似たマンゴールという、かぶれの原因となる物質が含まれます。アレルギーのある方は、特に注意が必要です。



知っ得？しっ得！



春になると、スーパーに並ぶ新玉ねぎ、新じゃがいも。ハウス栽培など技術の進化で、たいていの野菜は一年中食べることができます。でもやっぱり「新」のついた季節限定の野菜は特別感がありますよね。

■ **新たまねぎ 生で食べましょう！**

秋に種をまいて寒い冬をこえ、春に収穫したてのもの。本来は5月、6月頃に収穫されるところを、3月、4月に早採りしたもの。

- 収穫したては皮が白っぽい。
通常の玉ねぎは収穫してから1ヶ月ほど乾燥させているので皮が茶色い。
- 水分が多くて甘みが強い。生でも辛みが少ない。
- 火が入るとトロッと柔らかく、甘みがある。



■ **新じゃがいも（新じゃが） 皮ごと食べましょう！**

冬をこえて春に収穫したてのもの。サイズが小さいのは早摘みだから。

- 皮がとても薄く、水分が多い。
- 普通のじゃがいもよりビタミンCが豊富。皮ごと食べられるので、栄養を無駄なく摂取できる。
- シャキシャキとした食感やもちりした食感を、料理の仕方によって楽しめる。

■ **新生姜 薬味でなく主役にしてみましょう！**

収穫してすぐの生姜を新生姜、新生姜を2、3ヶ月貯蔵したものが普通の生姜（ひね生姜）。新生姜の旬は6月～8月で、ひね生姜は通年。

- 水分が多く、繊維が柔らかい。扱いやすく、瑞々しく心地のよい食感が楽しめる。
- 独特な香りや辛みが穏やかなので、生で食べることができる。

■ **新ごぼう 皮を剥かずに食べましょう！**

秋に植えて本来晩秋から冬にかけて収穫されるごぼうを、ある程度育った4月～6月頃に収穫した早採りのもの。「夏ごぼう」ともいわれ、柳川鍋には欠かせない。

- 皮がうすく、白っぽい。
- 柔らかく、香りは格別。普通のごぼうと比べて上品で優しい香り。
- 普通のごぼうほどアクが強くないので、さっと茹でてサラダにしたり、薄味の調理で風味を味わうことができる。栄養はどちらも食物繊維が豊富。

■ **春キャベツ 生で食べましょう！**

「新」ではなく「春」がつく「春キャベツ」も、秋に種をまいて春に収穫する野菜（普通のキャベツ「寒玉」は夏に種をまく）。

- 葉と葉の間隔が緩く、ふわっとしている。
- 水分が多く柔らかい。
- 丸く（普通は楕円）、鮮やかな黄緑色。
- 柔らかいので、焼いたりして芯まで楽しめる。栄養もしっかり摂取。



早採り（若採り）の野菜は瑞々しく柔らかいため、傷みやすく腐りやすいので、買ったらすぐに調理をしましょう。そして限られた時期の恵みをたっぷり享受しましょう。

税のことって、わかり難いからと
ついつい先延ばしにしているませんか？

無料税務相談

“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 O様邸 ～ 離れ～

柏市のO様邸の庭に離れを建築しました。

4畳程の小さな世界に、神社仏閣などの日本の伝統的な建築技術が凝縮されています。

手間と時間がかかること、そして建築できる技術をもった職人さんが減っていることなどから、京都など特定の地域以外では、近年、なかなか見ることのできない造りです。

天井は、垂木を表しにしたもの。障子は組子のようにしてシンプルながら動きのあるデザインにしました。

機能性は現代建築を取り入れ、断熱性、耐震性も申し分ありません。



新しい制服、新しいスーツを着た初々しい姿を目にする季節となりました。生き生きとした姿に、見ているこちらが清々しい気持ちになります。同時に自分にもこのような時期があったなと、ノスタルジックな気持ちになったりもして。

当社も、多くの会社と同様に決算期が3月末日で、4月から新しい年度の始まりとなります。気持ちをリセットして、今年度も社員一同、励んでまいります。

さて、当コーナーの上の建設事例紹介コーナーで、今回、日本の伝統的建築技術を取り入れた事例を紹介させていただきました。住まい全体をこういう構造にするには、施工時間がかかり、コスト的にもあまり現実的ではありませんが、和室のみ、玄関のみなど一部の空間に取り入れるというのは良い選択技なのではないかと思っております。また、当社には高い技術を持った職人がいるということを知って、安心材料のひとつにいただければ幸いです。



代表取締役社長
太田 享