



ユトリエニュース

2022
3月号
NO.124

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

2022年3月・第124号



記念日カレンダー

3月27日 ~ さくらの日 ~



日本の国花である「桜」。3月に入ると桜の開花が気になり出します。桜の美しさはもちろんのこと、冬の厳しい寒さを越えて迎える桜の季節は、それは嬉しいものです。

3月27日は「さくらの日」。「3(さ)×9(く)=27」の語呂合わせで、1992(平成4)年に公益財団法人日本さくらの会が制定。「わが国の歴史や文化、風土と深くかかわってきた「さくら」を通して、日本の自然や文化について、国民の関心を高めるため」(同会HPより)を目的としています。

24節気をさらに細かく分けた72候の第11候「桜始開(さくらはじめてひらく)」の期間(2022年は3月26日~30日)で、その名のとおり、桜の咲き始める季節。気象庁の発表によると、当社のある柏市近辺は、今年の開花は3月21日、満開は3月29日と予想しています(2022年3月10日現在)。

八十八夜は田植えの時期といわれるように、桜の開花は農作業を始める、稲の種まきの目安となっています。春の花は様々ありますが、桜は開花期間が短いため、大きなブシがなく農業用の季節時計として適しているそうです。自然のことは自然に聞く、昔の人の知恵や感覚は鋭く、理にかなっていると感じます。

これ知ってる?

3大香木

沈丁花(じんちょうげ)の香りがどこからともなく漂ってくると、ああ春がきたんだなあ嬉しい気持ちになります。思わず辺りを見回して、外側が紫色で中が白い花が手毬のように集合した、あの姿を探してしまいますよね。香りで四季の訪れを感じる日本の習慣です。

沈丁花は三大香木のひとつで、夏の「梶子(くちなし)」、秋の「金木犀(きんもくせい)」と続きます。冬はないので「三大」です。

季節を告げる三大香木のよい香りも、茶の湯の世界では「禁花(きんか)」、茶花として使ってはならない花のひとつとされています。

千利休から聞き書きをした『南方録』は、千利休が完成させたわび茶(草庵茶)の精神を伝える書で、次のような狂歌が収録されています。香りの強い花、毒のある花、名前がよくない花は避ける、という心得を説いています。

「花入れに入れざる花は 沈丁花 太山櫓に 鶏頭の花 女郎花 柘榴 河骨
みやましきみ けいとう おみなえし さくら こうほね
きんせんか
金盞花 せんれい花をも嫌うなりけり」

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



ZEH29B-00279-CTR

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

めちゃ旨レシピ

お財布は痛まず、豊かなおいしさ
牛肉の贅沢椀



1枚の牛肉で、満足いっぱい！



《材料》 2人前

昆布出汁	・・・250cc
かつお出汁	・・・250cc
すき焼き用牛肉	・・・2枚
うどん	・・・10cm程度
塩	・・・小さじ1
醤油	・・・小さじ1.5
みりん	・・・大さじ1
酒	・・・小さじ1
片栗粉	・・・少々

- 牛肉：広げて全体に片栗粉を薄くつける（まぶしてから、余分な粉をしっかりとる）。
うどん：皮をむいて、短冊切りにして、色が変わらないように酢水に浸ける。
アサツキ：緑の綺麗な部分を小口切りにする。

- 椀に牛肉、うどんを盛り付け、汁を静かに入れる。
上にアサツキを飾って召し上がれ！

★一口メモ★

- ・お出汁をしっかりとると、本当に美味しい。
- ・うどんのほかに、人参、大根、ごぼうなどを千切りにして入れて、沢煮椀にしてもよい。色鮮やかで栄養満点！
- ・吸い口は、アサツキのほかにも、白髪ねぎや三つ葉でもよい。柚子胡椒も相性よし！

季節の話題

旬の話題 ～タラの芽のふかし栽培～

山菜の王様「タラの芽」。爽やかな緑色の新芽、苦みとしっかりと、ほっこりした食感、春の味覚の代表的な存在。山のある地方では身近な存在で、田舎から送られてきた話などは聞きますが、通常は自生のものに遭遇することは少ないし、マーケットでもそんなに頻繁に見かけることもなく、なかなか手軽に食べることができませんでした。



それが、昨今では人工栽培がさかんになり、大分手に入りやすくなったそう。「ふかし栽培」といって、タラの木の落葉後の枝を細かく切断し、それを冬の間、ビニールハウスなどで萌芽させる方法です。



味は自生のものに比べると、いわゆる山菜らしい苦みなどは淡泊ですが、逆に苦みが苦手という方には、香りや風味を楽しめてよいかもしれません。

タラの芽は、美味しいだけでなく、カリウム、マグネシウム、リン、鉄分、βカロテンが、抗酸化作用や高血圧の予防も期待できる栄養が豊富です。

春の旬をより手軽に味わえるなんて、嬉しい便りです。

知っ得？しっ得！

～ 昆布出汁 ～

おうち時間が増えて、食事に手間をかけるようになった方、今までは液体や粉末のお出汁を使っていたけれど、本格的に昆布や鰹節、煮干してお出汁をとってみようという方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

一言で「出汁」といっても、素材や出汁の取り方まで様々。今回は、昆布出汁を見てみましょう。

昆布の90%は北海道全域で採られたもので、出汁用昆布は主に、三大出汁昆布の「真昆布」「利尻昆布」「羅臼昆布」と、「日高昆布」があります。



◆真昆布（＝山だし昆布）

産地は函館沿岸。

上品な甘みと豊かな風味、澄んだ水色が特徴で、昆布の最高級品とされる。

函館から山を越えて出す昆布として、「山だし昆布」とも言われる。

汁もの、煮物、鍋料理などオールマイティに使える。

◆利尻昆布

産地は利尻島、礼文島、稚内沿岸。

真昆布と同様に上品な甘みと澄んだ水色が特徴で、真昆布より少し塩気が強い。関西の料亭では昆布の最高級品とされる。

漬物や湯豆腐などがオススメ。

◆羅臼昆布（＝鬼昆布）

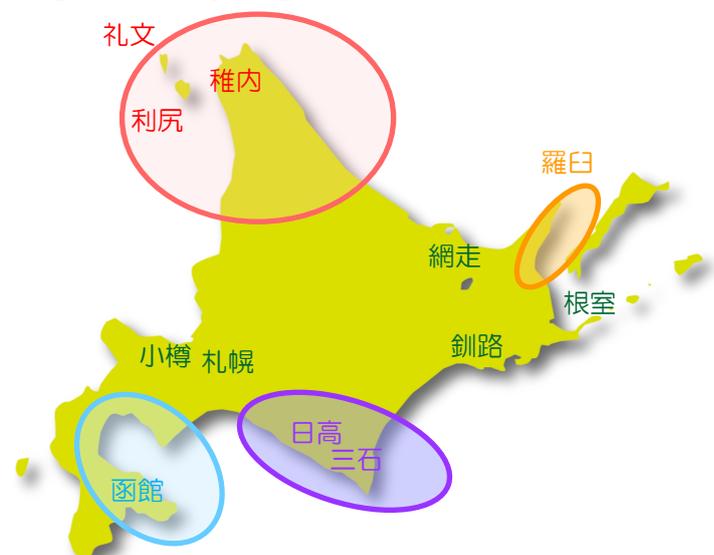
産地は羅臼沿岸。

濃厚でコクのある味わいと香りが特徴で、黄色い水色。昆布の味わいが濃く出るので「昆布の王様」ともいわれる。昆布らしい出汁を味わうお吸物や麵つゆなどがオススメ。

◆日高昆布（＝三石昆布）

産地は日高沿岸。

柔らかく煮えやすいため、出汁だけでなく、昆布巻きなどの煮物にも向いていて使いやすい。



かつお出汁と合わせたり、繊細な味わいの料理には、主張の強くない真昆布、利尻昆布、昆布出汁そのものの味わいを楽しむなら羅臼昆布、煮物にも出汁にも手軽に使うなら日高昆布、といったところでしょうか。

今回はほんの一部を取り上げましたが、釧路・根室沿岸の前長15mにもなる「長昆布」や厚みのある「厚葉昆布」、日本海側の沿岸で採れる「細布（細目）昆布」、函館沿岸の「がごめ昆布」など、種類も様々あります。知ろうと思うと、かなり奥深い世界です。

出汁のうまみは、今や「UMAMI」として世界共通語になりつつあり、そのうまみはグルタミン酸により構成され、ほんの少量の調味料を追加するだけで、美味しい一皿を作ることができ、食べて美味しい、健康的な素材とされています。

その一方で、昆布は海藻に含まれるヨウ素がわかめなどに比べて極端に高く（3gの昆布を使った出汁で5400 μ g/1日の平均推奨量は130 μ g）、摂りすぎると甲状腺にダメージを与えます。ヨウ素は9割方、出汁に流れ出るそうです。毎日摂取したり、大量に食べるのは控えるなど注意が必要です。

税のことって、わかり難いからと
つつい先延ばしにしていますか？

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★

松戸市 S様 ～完成～

松戸市S様邸の完成した内装写真です。猫を飼っていらっしゃるので、一番左の写真は、遊べるように壁に工夫を施しました。

左から2番目の和室は、縁なしの琉球畳に猫間障子、そして！

黒壁の下にある小さくてかわいい障子は、猫用抜け道。家族の一員の猫のための仕様が沢山。

水廻りには収納スペースを多くとるなど、忙しい施主さまご夫妻が合理的に動けるような工夫、寛げるような工夫が随所にみられる住まいです。



ここ1週間ぐらいで、鶯の鳴き声を耳にするようになりました。日中は大分暖かくなり、もう少しで桜の開花宣言の声を聞けそうです。

新型コロナウイルスは、まだまだ落ち着く気配がなく、また世界情勢は混沌とし、燃料の高騰、物流の停滞などで、物価が全体的に上がり、私たち日本人の生活にも少しずつ影響が出始めています。これからどのように変化するのか、心配です。

建設業界も、新型コロナウイルスによるウッドショックで木材が高騰して久しいですが、さらなる高騰が予想され、強い関心を持って注視しなければならないと考えています。

暗く悲しいニュースが多いですが、春の活動的な気候にのって、自分自身を盛り上げていきたいと思います。季節の変わり目ですので、みなさまどうぞご自愛ください。



代表取締役社長
太田 享