



ユトリエニュース

2022
9月号
NO.130

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!

無料税務相談

2022年9月・第130号



記念日カレンダー

9月29日 ～ 日中共同声明調印 ～



1972年9月29日、北京での「日本国政府と中華人民共和国政府の共同声明（日中共同声明）」の調印により両国の国交が正常化された。日本国内閣総理大臣 田中角栄、日本国外務大臣 大平正芳、中華人民共和国国務院総理 周恩来、中華人民共和国 外交部長 姬鵬飛の4名が署名した。1949年10月1日の中華人民共和国建国以来、23年目、79番目の承認国であった。共同声明により、1972年に日本はそれまで国交のあった台湾と断交し、現在も正式には共同声明のとおりだが、実質的には非政府間の実務関係として維持されている。日中共同声明と、関連する1978年締結の日中友好条約の全文は、外務省ホームページで見ることができる。

オリンピック競技に加わる可能性もあるといわれているeスポーツ。世界では賞金数億円もの大会があり、その高額な優勝賞金から大きな注目を集めるようになった。

簡単に言うと、PCやスマホなどを使って競技をするゲームのことで、個人やチームで対戦をする。一般社団法人日本eスポーツ連合（Japan esports Union (JeSU)）は次のように紹介している。

これ知ってる?

eスポーツ
esports

「eスポーツ(esports)/エレクトロニック・スポーツ」の略で、広義には、電子機器を用いて行う娯楽、競技、スポーツ全般を指す言葉であり、コンピューターゲーム、ビデオゲームを使った対戦をスポーツ競技として捉える際の名称。」

1980年代にコンピューターゲームが誕生してから1990年代には、欧米では競技スポーツとしてプロ化されている。インターネットの発達で、普及を加速させた。

日本国内では、陸上、水泳、バレーボール、サッカー、ラグビーといった身体を動かすものとしての認識が根強く、「ゲームはスポーツではない」と感じる人が多い。また、欧米では「sports」には「娯楽」「楽しみ」「冗談」などといった意味も含まれるのに対し、日本では「スポーツ＝身体運動」として理解されるといった、言葉の持つイメージの影響もあるだろう。

様々過渡期にあるが、ゲームと一言でいっても多くのジャンル、国内外で沢山の大会が開催されているが、頂点に立つためには、瞬発力、反射神経、思考力、戦略性、集中力、体力といった能力が必要だ。何事も極めるのは大変だろうが、チャンスは小学生でも大人でも、老若男女問わず、皆にある。

Panasonic Builders Group | パナソニックビルダーズグループ

ユトリエホーム

(太田建設株式会社 テクノ事業部)

マイナル

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

まだまださっぱりしたものが食べたい！
～ トマトとガリのトマガリサラダ ～



意外にも、ガリ
がとても合うん
です！



《材料》 2人前

トマト	・・・1個
ガリ（生姜の甘酢漬け）	・・・20g程度
大葉	・・・3枚
ガリの漬汁	・・・大さじ1
ポン酢	・・・大さじ2

《番外編》 ～ ドレッシングをゼリーに ～

- ① 材料のガリの漬汁を10cc、ポン酢を80ccに代えて、砂糖小さじ1/2（材料外）を器に入れてチンする（沸騰直前ぐらいの熱さ）。
- ② 上記①に粉ゼラチン5g（材料外）を入れて、ダマにならないように、す速くかき回してしっかり溶かす。そのまま冷蔵庫で冷やし固める。
《余裕があれば》
茶こしで漉してから冷蔵庫で冷やし固める。
ダマになるのを防ぎ、滑らかな舌触りに！
- ③ ゼリーをフォークで崩しながら、左記2にのせる（写真はゼリーを周りに盛り付け）。

★酸味が苦手な方は★

酸味が強いので、酸味が苦手な方やお子さんには、マヨネーズを少量かけてみてください。

1. トマト：よく洗い、1cm弱の薄切りにする。
ガリ：千切りにして、絞って水気をきる。
大葉：細い千切りにする。
2. 皿にトマトを並べ、上記1のガリと大葉をトマト全体にのせる。
3. ガリの漬汁、ポン酢をかけて完成！

季節の話題

旬の話題 ～ ゴーラー ～

今年は、冷たいものがより一層美味しく感じるような長く暑い夏でした。残暑は9月も続くとの予報が出ています。

そんな暑い日にぴったりの食べ物といえば、かき氷。縁日で見かけるようなピンクや緑、黄色、青といった綺麗な色のシロップをかけるだけのもの、甘味処の抹茶あずき、白玉やアイスがのっているものなどが定番でした。そこから、生のフルーツで作ったシロップにフルーツの華やかなトッピングなどに始まり、ここ数年は「進化系」といわれるバリエーション豊かなかき氷が、全国各地で食べられるそうです。そんなかき氷を求めて食べ歩く愛好家を「かきゴーラー」「ゴーラー」と称し、一日に何軒も食べ歩く人もいるとのこと。



進化系かき氷は、生クリームたっぷりのもの、シブーストやカボチャや栗のモンブランがのっているもの、エスプーマを使用した泡状のふわふわのクリームがのったものなど、ケーキ的な要素を加えたインスタ映えする見た目にも華やかなものから、パルメザンチーズでイタリアンのようなアレンジしたもの、お刺身がのったものなどしょっぱい系の驚きのものまで様々。また、氷に天然氷を使うなど氷の素材や削り方にもお店ごとにこだわりがあって、たかがかき氷と侮るなかれ、五感に訴える刺激で美味しい体験をすることができます。

知っ得？しっ得！

～ 牛肉 ～



お肉屋さんで牛肉を見ると、国産、和牛、松阪牛、アメリカやオーストラリアなど外国からの輸入牛など、また「A5ランク」といったランク付けに関する表示があります。

国産より和牛がいいのかな、松阪牛などブランド牛はさらにこだわりの良質な肉なのかな、などと漠然としたイメージはありますが、実際はどのようなのでしょうか。

国産牛

日本で飼育・加工された牛肉

乳牛「ホルスタイン」のオス牛や廃乳したメス牛、ホルスタインと和牛の交雑牛。

※外国で飼育された牛でも、外国（2か国以上の場合はそれぞれの国）での飼育期間よりも、日本での飼育期間が長い場合は、国産牛として表示できる。

和牛

日本の在来種をもとに、国内で出生・飼養された牛肉。

和牛と表示できるのは、「黒毛和種」「褐毛和種」「日本短角種」「無角和種」の4種、またはこれら4種間の交雑種のみ。和牛のうち9割以上が黒毛和種。

くろげわしゅ

黒毛和種：「黒毛和牛」と言われる。黒い毛色の牛。食用専用種としてとても優れた素質をもつ。全国で飼育。

三大和牛といわれる「神戸牛」「松阪牛」「近江牛」または「米沢牛」（どちらかは諸説あり）のほか、「但馬牛」「仙台牛」「飛騨牛」「佐賀牛」「石垣牛」など、全国に多数。※銘柄牛として認定される条件は、生産地域の団体が独自に基準を決めている。

あかげ

褐毛和種：「あか毛和牛」と言われる。茶褐色の毛の牛。主に熊本県と高知県で飼育。「くまもとあか牛」「土佐あかうし」「すだち牛」などの銘柄牛が有名。

にほんたんかく

日本短角種：褐毛和種より濃い茶色の毛の牛。主に北海道と岩手県で飼育。「えりも短角牛」「いわて短角和牛」などの銘柄牛が有名。

むかく

無角和種：黒色の毛の牛。主に山口県で飼育。決まった銘柄はなく、「無角和牛肉」として流通。

★ 日本で飼育・加工された和牛も「国産牛」に含まれますが、ブランドイメージの高い「和牛」をわざわざ「国産牛」と表示することは、一般的にはありません。

★ 「黒牛」や「黒毛牛」など「和牛」の「和」の字がないものは、和牛ではありません！

★ 例えば松阪牛と米沢牛は同じ黒毛和種ですが、同じ品種でも、飼育する場所、環境、方法、餌などが異なるため、それぞれの銘柄で特徴、つまり肉質や味わいに違いが出ます。

輸入牛

外国で加工し、輸入した牛肉。

格付けについて

数字が表すもの（肉質）

牛を解体する時に、頭部、尾、四肢端（手足の先）を外し、皮や内臓を取除いた肉（枝肉）の状態、肉質を審査します。①キメが細かい、②肉色がよく、光沢がある、③水分が少ないもの、④締まりがよい、⑤弾力がある、⑥乾燥しすぎていない、⑦脂質が白く、融点が低い、⑧骨が細い、これらの決められた項目に照らして、品質の高いものから5、4、3、2、1と格付けされます。

アルファベットが表すもの（歩留まり）

肉質を審査した枝肉の状態から、不要な部分を除き実際に食べることでできる部分の割合（歩留まり）で、ランクの高い順からA、B、Cの格付けが決まります。

72%以上：Aランク 69%以上～72%未満：Bランク 69%未満：Cランク

高級な牛肉を表す代名詞「A5」ランクは、最高等級というわけです。



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
(太田建設株式会社 本社2階)

参加費：無料 *随時受付中！

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ますか？

生命保険を見直す、かしこく使う

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 ～地鎮祭～

柏市O様邸の新築工事がいよいよ始まります。それに先駆け、8月に地鎮祭を行いました。

地鎮祭は、お神酒と山海の幸をお供えし、土地の神様に、無事の完成、ご家族の健康と安全を祈禱する、日本の伝統的祀りです。中央の写真は、神前につくった盛砂に鋤を入れる儀式。

O様邸は、土地の形状の関係で、台形のような形の住まいで、形状をうまく利用した無駄のない設計となっています。



日中はまだ暑さが残るものの、秋の気配を感じる季節となりました。長く暑い毎日が本当に大変だったのに、8月末に急に涼しくなったりすると、9月はもう少し夏であって欲しいと思ったり、人間というのは自分勝手なものです。

建設業界もウッドショックなどで資材の高騰にどう対応しようかと知恵を絞る日々が続いていますが、私たちの生活により密接なもの、例えば食品、飲料、外食産業、電力など様々値上げされています。この夏7月、8月だけみても、4000品目以上、今年に入って既に値上げたものあるいは値上げ予定のある品目は15,000以上にものぼるそうです。

だからといって急に食事の量を減らしたり、嗜好品をやめたりなんてことは、一時的にはできても長続きしません。ストレスがたまりそうですよね。

そこで、まずはフードロスが減らすところから対策をとってみたいとの記事を読んで、なるほど！と思いました。例えば生野菜は下処理をして冷凍するなど、冷凍庫を上手に使うとフードロスが減らせるそうです。解凍の仕方や解凍後の調理の仕方、生で調理するよりも美味しくなったり、栄養価が上がったり、時短で便利に使えたりする食材もあるようです。具体的にはネットに情報が沢山ありますので、ご興味のある方はぜひ検索してみてください！私も試してみようかと思っています。



代表取締役社長
太田 享