



ユトリエニュース

2023
10月号
NO.143

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

2023年10月・第143号



記念日カレンダー

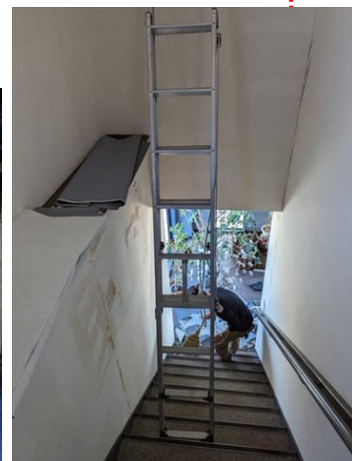
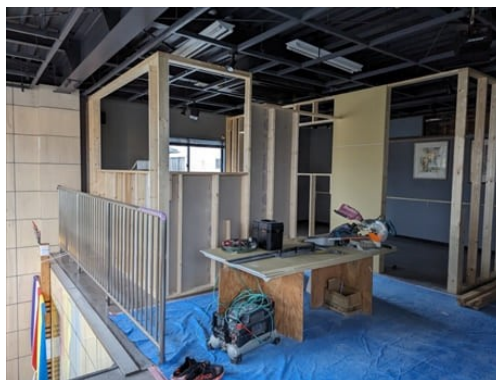
10月2日 ～ お客様との打合せコーナー 着工 ～

当社の本社社屋2階にあるお客様との打合せコーナーを新たな空間にリフォームします。これまで、吹き抜けの階段脇にある開放的な空間だった反面、3階の事務所に入出入りする人の流れでせわしないことがありました。

新しい打合せコーナーは、打合せに集中できるような、そしてお客様には今まで以上に安心してご相談いただけるような場所を目指しています。

写真左：1階エントランスから階段を上った2階。ブースの骨格がわかりますね。

写真右、3階から撮影した、2階から3階への階段。グレーの壁紙を全て剥がし下地が表れた状態。



これ知ってる?

秋のカビ



カビといえば、まず梅雨を思い浮かべますが、実は秋もカビが発生しやすい季節です。急に涼しくなってイメージしにくいですが、関東の10月はまだ、カビの発生しやすい条件、気温20～30℃、湿度70%以上に該当する日が多く、特に湿度はまだまだ高めの傾向にあります。

そのため、対策として、まずは夏にフル稼働したエアコンはカビやほこりの温床になりますので、冬の暖房に備えてしっかり掃除をする、水廻りは日常的に掃除をし、水分を残さないようにする、家の換気、除湿をする、などがあります。

ホコリや汚れ、油脂やたんぱく質はカビの大好物。食べ物の保存などにも注意が必要です。

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

ユトリエホーム 検索

(太田建設株式会社 テクノ事業部)

メール: techno@yutoriehome.jp

フリーダイヤル **0120-318-093** www.yutoriehome.jp

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

太田建設はZEHビルダーです。



ZEH29B-00279-CTR

千葉県誕生
150周年



チーバくん

めちゃ旨レシピ

秋野菜を使ったおやつ
～ かぼちゃのお団子～



色が綺麗で
子供のおやつに
ぴったり！



《材料》 2人前

- かぼちゃ ……500g
(余ったカボチャの煮物でもよい)
- 片栗粉 ……30g
- 砂糖 ……大さじ2
- モッツアレラチーズ ……50g
(または、とろけるチーズ)

1. かぼちゃを柔らかくなるまで火をとおす（チンするか、茹でるか、蒸す）。ボールに入れて、ヘラやマッシャーなどでしっかり潰す。
2. 上記1が熱いうちに、砂糖を入れてよく混ぜたら、片栗粉を全体によく混ぜる。
※かぼちゃの煮物を使うときは、煮物を潰して、砂糖を入れずに、片栗粉を混ぜる。
3. 上記2の生地を6等分して成型する。
生地とモッツアレラチーズを各々6等分する。
生地を丸めてから両手のひらで潰し、モッツアレラチーズ（またはとろけるチーズ）をのせる。生地の端を中央に寄せる感じでチーズを包んだら、手のひらで丸くし、上から軽く潰す。

4. フライパンに油を薄くひき、中火にかける。フライパンがあたたまったら弱火にして、左記3をフライパンに並べて両面を焼く。透明感が出て生地の色が変わったらできあがり。



★色々なバリエーション★

- かぼちゃのほか、里芋、じゃがいも、サツマイモなどの芋類や、人参、ほうれん草などでも、美味しくできます。
- 食べる時のトッピングも色々
粉チーズ、シナモン、バター、はちみつ、メープルシロップ、みたらし餡、など。

季節の話題

旬の話題 ～ イチョウ～



切れ目の入った扇形、特徴的な葉、秋には黄色く色づき、見る人を楽しませてくれるイチョウ。また、実はとても臭いが、種は銀杏として、食でも楽しませてくれます。

約2億年前から生息し、世界各地で発見された化石の形が、現在のイチョウの葉と同じ形であることから、「生きた化石」とも言われています。

街路樹や公園に多いのは、排気ガスなどの大気汚染に強いという性質のためです。イチョウは生命力が強く、大きく成長し、また樹皮が厚く耐火性に優れるため、都内には、1923年の関東大震災の火災に耐えて生き残り、東京大空襲も逃れたイチョウがあります。

現在、明治神宮外苑の再開発事業により、シンボルともいえるイチョウ並木への影響や樹齢100年を超える樹木700本以上の伐採などについて、議論がなされている。

明治神宮外苑のイチョウ並木はそれは美しい。開発の影響を受けることなく、生き残って欲しいものです。



知っ得？しっ得！

～ 新米と古米 ～



新米の季節になりました。日本人の食に欠かせないお米。今までのお米も美味しかったのに、秋に収穫された新米を口に入れた瞬間に、あ、新米だ！と感動します。

新米とは？

「新米」と表示できる商品は、次の2つのいずれかに該当する場合のみ。それ以外は、食品表示法に基づいた食品表示基準で表示禁止事項になり、新米表示できません。

① 原料玄米が生産された当該年の12月31日までに容器に入れられ、若しくは包装された玄米。

② 原料玄米が生産された当該年の12月31日までに精白され、容器に入れられ、若しくは包装された精米。

(農林水産省ホームページより)

「新米」表示ができなくても、「米穀年度」で収穫年のものは、新米とされています。

米穀年度は11月1日が基準

農林水産省では、収穫した年の「11月1日～翌年10月31日」までを米穀年度と定めています。その年の11月1～翌年10月31日までに収穫された米が新米とされます。その前年度が古米、さらにさかのぼって、古米、古古米、古古古米、と「古」の字で収穫年度がわかるようになっています。



新米表示は12月31日まで

上述のとおり、「新米」と表示できるのは、収穫した年の「12月31日までに精米し包装した米」と定めています。

新米は水分を多く含んでいますが、時間の経過と共に水分が抜けていきます。それにより、食感なども変わります。販売されているものは、保管方法がよく、最近では新米と大きくは変わらないといわれています。ただ、自宅ではどうしても水分が抜けて鮮度が落ちていきます。

～ 新米 ～

- 水分が多い
- 香りがよい
- 柔らかく粘り気があり、もちりとした食感。

～ 新米を楽しむ ～

- 水新米は米がもろいので、研ぐときは、やさしく、素早く。
- 水分が多く瑞々しいからと水を少なめにするよりは、お釜を水平な場所で正確な量の水を入れます。
- 30分は浸水し、ふっくらな食感に。

～ 古米 ～

- 水分が少ない
- 古米臭という糠のような香り
- 粒立ちをはっきり感じ、粘り気が少なくくっつきにくい。

～ 古米を楽しむ～

- パラパラとした食感を活かした、チャーハン、ピラフ、パエリア、リゾットなどがおススメ。
- 古米臭という糠のような香りは、米をしっかり研ぐことで軽減されます。
- 浸水を長めに、水を少し多めに炊くと、ふっくらします。

古米というと、「古い」という言葉が先行して印象としてはよくないかもしれませんが、新米、古米、それぞれの特徴を利用すれば、お料理の幅も広がりそうですね。

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！

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 ~ 基礎工事 ~

O様邸が、9月に着工しました。遣り方(写真下)は、建物が建つ正確な位置を決めるものです。その後、碎石をし、基礎コンクリート打設のための配筋工事を行いました。

配筋工事完了に伴い、日本住宅保証検査機構(JIO)による1回目の検査が実施されました。問題なく合格、基礎コンクリート打設へと工程を進めます。



代表取締役社長
太田 享

ラグビーワールドカップ、日本代表、本当に頑張りました。屈強な男たちの負けた時の涙が印象的でした。ベスト8には進めませんでした。これ以上やることがない、というぐらい過酷な練習に耐えて臨んだメンバーは、負けたことは悔しいが、悔いはないといったコメントをしていて、心打たれました。

その他にも、この秋は、アジア大会やサッカー、マラソンなど、様々なスポーツをメディアで観戦できるので、楽しくて仕方がありません。

8月末にぎっくり腰になりまして、いまだ本調子ではありませんが、身体が資本の職種ですから、一日も早く完治して走り回れるようにならないといけませんね。10月はスポーツ月間ですから、これを機に簡単なストレッチを始めてみようかと思ったりしております。

そして、勿論、仕事に励みたいと思います！