

# ユトリエニュース

2024  
11月号  
NO.156

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!

最近の太田建設

2024年11月・第156号



## 記念日カレンダー

11月2日 ~ 死者の日 ~



メキシコでは、11月2日を「死者の日 (Dia de los Muertos)」として、亡くなった人を偲ぶ伝統的行事が行われる。死者の魂が現世に戻ると考えられていて、日本でいうお盆のような意味合いのものだ。街は、色鮮やかで派手な骸骨の仮装をした人々による、陽気なパレードで賑わう。死者の日は、2008年にユネスコの無形文化遺産に登録された。

メキシコでは、死は生の一部で、本当の死は「人々の記憶から忘れ去られた時」だ、「死は恐れるものではない」と考えられている。そのため、死者の日には、家族が墓地を訪れ、故人が好きだった曲を楽団をよんで演奏してもらったり、お墓で食事をしたり、歌って踊ったりと、賑やかに過ごす。

オフレンダ(祭壇)には、マリーゴールド(スペイン語で「センパスチル」)の花や、花びらを地面や祭壇に飾られる。マリーゴールドの花びらには太陽の力が宿ると信じられているためだ。また、「パン・デ・ムエルト(死者のパン)」が食べられると同時に、死者の日の前後には伝統的にパン・デ・ムエルトが食べられる。タコのような形の生地がのった丸いパンだが、骨を表したデザインだ。カベラ(ドクロ)をモチーフにした人形やアクセサリが売られ、街中、骸骨をモチーフにしたもので溢れる。

日本でも、死者の日に合わせたツアーが組まれたりするほど賑やかな日なのだ。

「旬」

11月は鯖やレンコン、洋梨など旬の食材がたくさん。

「旬」とは、魚介類、野菜や果物などが最も美味しい出盛りの時期を表す言葉ですが、元々は時間の単位で「10日間」を意味します。月の上旬、中旬、下旬というも、1ヶ月を10日ずつ割ったもの。

これ知ってる?

冷蔵庫など食物を保存する方法がなかった時代、そしてハウスなどの栽培技術が発達する前の、自然の環境で育てられた野菜や果物は、美味しい時季が10日程度ということから、旬という言葉が使われるようになったようです。



「旬刊 ○○雑誌」などので使われる旬刊は、10日毎に発行される雑誌という意味になります。

10日という単位だと知ると、「旬」という言葉の見方が少し広がりそうです。

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

ユトリエホーム

(太田建設株式会社 テクノ事業部) メール: [techno@yutoriehome.jp](mailto:techno@yutoriehome.jp)

フリーダイヤル **0120-318-093** [www.yutoriehome.jp](http://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。



千葉県誕生  
150周年



チーバくん

めっちゃ旨レシピ

栗の甘みでほっこり  
～ 栗とキノコのリゾット～



栗をサツマイモに替えても、あまじょっぱくて美味しいです。



《材料》 2人分

ゆで栗	・・・10個
玉ねぎ	・・・1/2個
舞茸	・・・2枚
椎茸	・・・2個
米	・・・1カップ
オリーブオイル	・・・大さじ2
コンソメスープ	・・・600cc (お湯に粉末ブイヨン小さじ1を溶かす)
生クリーム	・・・25cc
バター	・・・小さじ1程度
粉チーズ	・・・大さじ2
塩・胡椒	・・・少々

1. 玉ねぎ：みじん切り。  
舞茸：手で一口大程度に分ける。  
椎茸：傘と軸を分けて、数ミリの厚さに切る。  
米：洗わない。
2. フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、玉葱を入れてしんなりしたら、舞茸、椎茸を入れて軽く炒め、米を入れてさらに炒める。  
米の表面が透明になり始めたら、栗、コンソメスープ2/3程度を入れて水分がなくなるまでかき混ぜる。
3. 米がまだ固いようならコンソメスープを少し足して、芯が少し残る程度まで炒める。生クリーム、バター、粉チーズを入れて、手早く全体を混ぜる。
4. 味をみて、塩胡椒で整える。
5. 器によそい、できたてを召し上がれ！  
※作り置きをして温め直すことはせずに、作り立ての、お米がアルデンテの状態で、ぜひ美味しく召し上がってください。

季節の話題

旬の話題 ～ ボジョレー・ヌーヴォー～

ボジョレー・ヌーヴォーの解禁日は11月の第3木曜日、2024年は11月21日だ。

「ボジョレー (Beaujolais)」はブルゴーニュ地方南部の地名、「ヌーヴォー (nouveau)」は「新しい」という意味。つまり、「ボジョレー地方で造られるワインの新酒」というわけだ。

元々、ボジョレー・ヌーヴォーは、その年のブドウのでき、つまりその年のワインのできをみる、新酒のお披露目会のために作られた。すぐに飲めるように製法も異なる。また、「ガメイ」という品種のブドウを使用したものに限られる。

その年に収穫した新鮮なブドウで造られる新鮮でフルーティーなワインをいち早く楽しむ、日本人が新米を楽しみに待つ、あるいは日本酒の新酒（絞って蔵で保管せずに出荷されお酒）のようなものだろうか。

知名度は劣るもののイタリアやドイツなど世界各地でヌーヴォーは造られていて、日本では11月3日に都内で「山梨ヌーヴォー」のイベントが開催され、同月17日にも山梨で開催予定だ。

最近では日本ワインの評価が高い。ボジョレーだけでないヌーヴォーの楽しみ方が広がっていくかもしれない。





知っ得？しっ得！

年末の大掃除に備えて整理収納

年末まで1ヶ月と少し。大掃除を少しずつ始めている方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

年末に大掃除をする風習は、江戸時代から始まっているようです。この時期に大掃除をするのは、農閑期であったこと、新年に年神様を迎えるため、というのが主な理由です。

現代は、学校、職場が冬休みになることから、年末に大掃除をする家庭が多いようです。年末に近づくにつれ、皆が同じようなことを考えるため、不用品の引き取り業者が忙しくて来てくれない、収納コーディネーターやお掃除業者への依頼が急増するため費用が割高になる、など思ったように進まないこともあります。

自分でやる場合にも、年末は大掃除をやりたくなくなるような要素がそろっています。

- ・日が短い → 掃除ができる時間が短い、外掃除がやりにくなる
- ・気温が低い → 外掃除が辛い、換気すると家が寒くなる
- ・水温が低い → 汚れが落ちにくい、冷たくて嫌になる

これらを考えると、大掃除は11月から取り組むのが理想的ではないでしょうか。

「片付け」「掃除」「整理収納」の違い

掃除とは、汚れやゴミを取り除き、清潔にすること、  
片付けは、床、テーブルや台の上に置きっぱなしになっているものを、あるべき場所に戻すこと、  
整理収納とは、要るもの、要らないものを仕分けし、要らないものを処分し、要るものだけ収納することです。



整理収納からはじめて、片付け・掃除はあとに

片付けを先に行うと、要らない可能性があるものを片付けた後に、再び取り出して要・不要の仕分けをする無駄があります。また、整理の段階で、棚が汚れていたり、ゴミが溜まっていたりすることがあるので掃除は必要ですが、それ意外の窓や床、水廻りといった掃除は後回しにして、整理収納からはじめることをおすすめします。

整理収納ができていると、普段の片づけや掃除が楽になります。普段の片付けや掃除ができていれば、大掃除の時にやることが少なくてすみます。



大掃除をやるのであれば、今年は整理収納を今から始め、年末の大掃除が不要になるくらいにしてみたいかどうかがでしょうか。難しいと思ったら、収納のプロに相談してみるのもよいかもしれません。

## 最近の太田建設

太田建設の動向、施工現場の状況などを紹介します。

### Pick Up! こんなこともやります! ~ 意外と知られていない修繕 ~

お客様からよく耳にする、「こんな小さなことで申し訳ないんだけど、、、」「こんなこと頼めるのかしら、、、」という言葉。住まいに関することは、まずはご相談ください。

床の小さな穴、壁紙のちょっとしためくれの修繕、コンセントの修理、鍵の交換なども、日常的に行っています。

#### テーブルの塗り替え

表面をやすりで均し、テーブルのキズやシミを落とします。表面が整ったら、塗装し直します。

艶が戻り新品同様になりますし、色味を変えて新たな雰囲気に変えることもできます。



#### 雨樋の修理

雨樋とトタンを新しいものに交換、支える柱や垂木などの木部分の補強を行いました。

雨樋は、住まいの中では目に留まりにくい部分ですが、落ち葉などが堆積して詰まったり、経年劣化で樋自体がひび割れを起こしたり、ひどくなると、住まいに影響が出たりします。

日々、屋外で雨風や太陽の熱にさらされながら、住まいを守っている大切な部分です。



気候がいいので窓を開けていると、暗くなってから蛍光灯に虫が群がるようになったため、会社の窓に網戸を設置しました（これまでなかったのが不思議ですが）。一方で、網戸越しに聞こえる鈴虫の音色は、なかなかよいものです。

新年を気持ちよく迎えたいと、毎年、10月頃から年末に向けて、様々なご相談が増えます。畳や襖、障子、その他ささいなことでも、気になっていることがありましたら、まずはご相談ください。年末に近づくほど駆け込みの方で忙しくなりますので、早めのご検討をおすすめします。

今年もよい年だったと言えるよう、また新年を気持ちよく迎えられるよう、あと1ヶ月強、邁進してまいります。

風邪など体調を崩される方が増えているようです。どうぞご自愛ください。



代表取締役社長  
太田 享