



# ユトリエニュース

2025  
4月号  
No.161

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?

最近の太田建設

2025年4月 第161号

4月

## 記念日カレンダー

4月18日 ～ よい歯の日 ～



4月18日は「よい歯の日」。見て字のごとく、語呂合わせで「<sup>よいは</sup>418」で、日本歯科医師会は歯科保健啓発活動の一環として制定しました。1993（平成5）年から、同会は、11月8日を「<sup>いいは</sup>いい歯（118）の日」のほか、6月4日は「歯と口の健康週間」、9月第3月曜日（敬老の日）にも活動を重点的に行っているとのこと。8020運動、「80歳になっても20本以上自分の歯を保つ」ことを目指す運動です。なぜ20本か？20本以上あれば、食生活にほぼ満足できる、つまり充実した食生活を楽しめる、とされているからです。「フレイル」は足腰などの体だけでなく、活舌低下、噛めない食品が増えたりといった日常的な口腔機能低下「オーラルフレイル」もあてはまります。健康長寿に「よい歯」は欠かせません。

EXPO  
2025

これ、知ってる？



2025年4月13日に大阪市<sup>ゆめしま</sup>夢洲で始まった「2025年日本国際博覧会（Expo 2025 Osaka, Kansai, Japan）」略称：大阪・関西万博。10月13日まで184日間の約半年に亘って開催されます。

テーマ：いのち輝く未来社会のデザイン Designing Future Society for Our Lives

サブテーマ：いのちを救う Saving Lives

いのちに力を与える Empowering Lives

いのちをつなぐ Connecting Lives

命がテーマ。昨今の世界が抱えるたくさんの、そして複雑な問題を考えるにつけ、原点と未来に通じるテーマといえそうです。

まだ完成していないパビリオンもあるようですが(!)、世界最大の木造建築物としてギネス世界記録™に認定された「大屋根リング」を見るだけでも感じるものがありそうです。

## ユトリエホーム

<https://www.yutoriehome.jp>

(太田建設株式会社 テクノ事業部)



### 太田建設株式会社

ユトリエホーム

検索

フリー  
ダイヤル

# 0120-318-093

[メール] [techno@yutoriehome.jp](mailto:techno@yutoriehome.jp)

[本社] 〒277-0861 千葉県柏市高田 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



チーパくん

めちゃ旨レシピ

筍、もずく、桜エビ、スナップエンドウ  
～ 春のかきあげ～



～材料～ 2人前

具材

筍の水煮	: 10cm 程度
もずく	: 100g
桜エビ	: 25g
スナップエンドウ	: 6個

衣

小麦粉	: 30g
片栗粉	: 20g
炭酸水（無糖）	: 60cc
揚げ油／塩	: 適量

① 具材を切る

- ① **筍**：千切り
- ② **もずく**：食べやすい大きさにざく切り。水気をよく切る。
- ③ **スナップエンドウ**：ヘタを折って筋を取って、斜めに3等分に切る。
- ④ **もずく**以外の具材と**小麦粉**大匙3（分量外）をビニールに入れ、よく振って、具材に小麦粉をまぶす。

② 衣を作る

- ① **小麦粉**、**片栗粉**をボールに入れて菜箸で混ぜる。
  - ② ①に**炭酸水**を入れ、菜箸で切るように混ぜる。
- ※練らずに、粉っぽさが残る程度にとどめる。

③ 揚げる

- 180度に熱した油で揚げる。  
※具材は生でも食べられるので、衣に火がとおってきつね色になればOK。

④ 盛り付ける

盛り付けたら、塩を軽く振る。素材の旨味を楽しみましょう！

季節の話題

～ タケノコ～

春を代表する食材のひとつ「タケノコ」。「たけのこ」「筍」「竹の子」とも書きます。

タケノコは、学術的にはイネ科タケ亜科タケ類の野菜で、地下茎から出てきた若芽がタケノコです。

同じ若芽を意味しますが、土に埋まって生えている状態を「竹の子」、食用として収穫されたものを「筍」と呼ぶことが多いようです。他にも、「笋」は当て字でタケノコと読みます（筍も笋も「ジュン／タカンナ」と読み、タカンナはタケノコの古称）。

筍は、「竹」と「旬」を組み合わせた漢字です。「旬」は、元々時間の単位「10日間」を意味し、タケノコの成長（生長）はとても早く、地上に芽を出してから凡そ10日間で「竹」になることに由来するといわれています。

筍は、たんぱく質（意外ですよ）、チロシン、カリウム、食物繊維が豊富で、むくみ予防、腸内環境を整えるなどの効果があります。チロシンは、たんぱく質の元となるアミノ酸の一種で、神経細胞の興奮や抑制を伝達するアドレナリンやノルアドレナリン、ドーパミンなどの神経伝達物質の原料となり、ストレス緩和や集中力向上が期待できます（摂り過ぎは注意）。

京都市中京区<sup>たかなちやう</sup> 筍町は、祇園祭で山鉾「<sup>もうそうやま</sup>孟宗山」（別名：<sup>たけのこやま</sup>笋山）を出しており、中国「二十四孝」の中の「孟宗」（筍を食べたいという病身の母のために孟宗が雪山でタケノコを掘りあてる孝行物語）に由来します。

知っ得？

フライパンの色々

日々の料理に欠かせないフライパン。素材によって特性が異なります。

### フッ素樹脂加工（アルミ）

フッ素樹脂加工（アルミ）

日本では最も多く家庭で使われているのではないのでしょうか。

アルミのフライパンの表面に、フッ素樹脂を薄く塗布したものを。

=長所=

- ・表面がツルツルしていて、焦げ付きにくい、汚れを落としやすい。
- ・酸やアルカリに強く腐食しにくい。
- ・耐熱性がある。

=短所=

- ・油を弾くため、熱伝導が悪く炒め時間が長くなり、野菜など食材の水分が出やすい。
- ・表面が繊細で、空焚きしたり、タワシなどでゴシゴシ洗うと劣化がすすむ。

- 「テフロン加工」も同じフッ素樹脂加工のフライパンだが、アメリカのケマーズ（Chemours／旧：デュポン（DuPont））の商標登録された製品 Teflon™（テフロン™）をさす。

### 鉄

昔ながらの鉄のフライパン。重く、焦げ付きやすいイメージがあるのではないのでしょうか。

使い方や手入れの仕方を覚えれば、それほど大変でない。何ととっても、一生ものといわれるほど、長持ちする。

=長所=

- ・熱伝導がよく、油なじみがよい（表面に油膜をつくり、均等に熱を伝えることができる）  
ため、素材のおいしさを引き出すことができる。
- ・汚れを金属タワシなどでゴシゴシと磨き落とせる。
- ・丈夫で長持ちする。

=短所=

- ・やり方を知らないと、食材や汚れがこびりつきやすい。
- ・こまめに手入れをしないと錆びる。

- 鉄のフライパンには鉄と鋳鉄の2種類ある。違いは炭素量と製造方法。

炭素量の少ない鉄は、靱性（しなやかさや耐性）に優れ、職人が手打ちで鉄をのばして、あるいは複数のローラー等の間に通して、圧力をかけて延ばして製造される。

炭素量の多い鋳鉄は、強度に優れ、鋳型に流し込んで製造される。

その他、ステンレス製、セラミック加工のもの、銅製、二重構造のものなどがあり、カタチも、取っ手を含めて一枚鉄のものと取っ手を溶接したもの、深さのあるものと浅いもの、直径10センチ程度のものから30センチ以上のものなど、様々です。



## 最近の太田建設

太田建設の動向、施工現場などを  
ご紹介します。

Pick Up!

### 船橋市の高校 グラウンドベンチエリアの施工



船橋市にある高等学校のグラウンドのベンチエリアを施工しました。

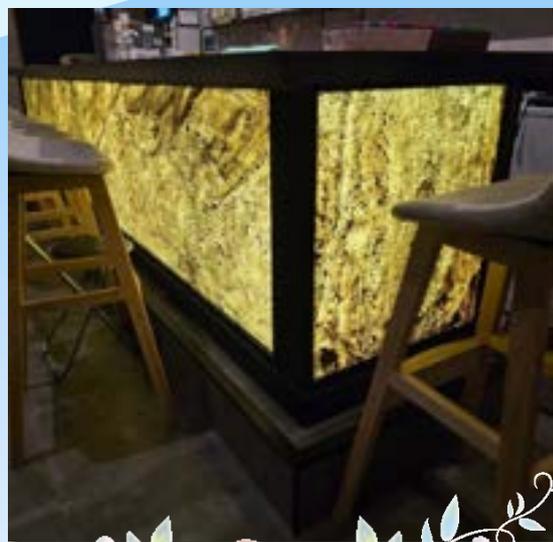
屋根があれば、練習中や試合中の雨でも、先生や生徒は体を冷やすことを防げますし、道具類を濡らす心配もなく、ちょっとしたことですが、とても効果的です。

特に、屋根だけのベンチエリアが多いなか、ブロックで囲うことで防風、防砂にも一定の効果が期待できます。

### 非日常的空間を住まいにも！ 柏市 A 店舗様 カウンター

飲食店のカウンター下部にライトを設置して、特殊な石のパネルをはめたものです。ライトとデザインパネルを組み合わせた効果は抜群で、店舗がいきなり異空間に変化します。

住まいで写真のサイズを採用するには非現実的ですが、玄関の隙間や個室の壁の一部に好きな模様のパネルで施工するだけで、非日常的な空間に変わります。少しだけ日常から離れて、気持ちの切り替えや癒しの空間にすることが可能です。



代表取締役  
太田 享

春になって暖かくなったせいか、雨の日が増えてきたように思います。また一方で夏を思わせるような夕立と強風。

いろいろとニュースは絶えません、毎日、良くも悪くも身をもって感じるのは天候で、それは社会的なことに繋がっているように思います。

そのため、毎号、つついと同じように天気のことを言いたくなってしまいます。

さて、新年度が始まり、気持ちを新たに励んでおります。建築業界も物価高騰のあおりを直に受けており、皆さまの生活がより豊かになるような住まい造りができないものかと、考えています。