ユトリエニュース

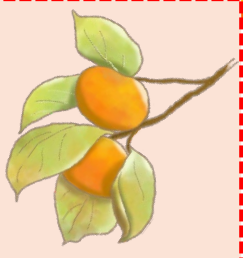
2026
10月号
No.179

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？　最近の太田建設

2026年10月　第179号

記念日カレンダー　10月26日　～ 柿の日 ～



柿食へば鐘が鳴るなり法隆寺　　正岡子規（1867-1902年）

1895（明治28）年10月26日、正岡子規が奈良旅行で法隆寺を訪れた際に詠んだ句です。全国果樹研究連合会カキ部会が柿の販売促進を目的に、子規の句にゆかりある10月26日を「柿の日」に制定、一般社団法人日本記念日協会に認定・登録しました。

柿は民家の庭や森や畑などでよく見かけ、オレンジ色に実った実を見て、ああ秋が来たんだと感じる日本人には身近で馴染みのある樹木です。

柿を食べれば冬は風邪をひかないといわれるのは、体内でビタミンAにつくりかえるβカロテンやβクリプトキサンチンが豊富、また1個の柿で一日分のビタミンCが摂れる優れた栄養素が含まれるためです。

日本からアメリカやヨーロッパに渡ったことから「Diospyros kaki（ディオスピロス・カキ）」と学名にも和名が含まれています。「kaki fruit」「kaki」の名で欧米でも親しまれています。

ウベ（Ube）

これ、知ってる？



今、アメリカをはじめ、世界的に抹茶に次ぐブームになっているのが、フィリピンの伝統的食材のヤムイモ。ブームの理由が、芋のもつ紫色。紫色のドーナツ、紫色のラテが定番になっているそうです。フィリピンでは、アイスやウベハラヤ（ジャムのようなもの）やかき氷「ハロハロ」のトッピングとして、またフィリピンの国民的朝食パン「パンデサル」にウベを練りこんだ紫色のパンにチーズが入った「ウベチーズ・パンデサル」などで食べられています。

鮮やかな紫色をもたらしているのは、抗酸化効果が見込まれるポリフェノールやアントシアニン。ビタミンやミネラル、食物繊維が豊富で、色の魅力に加え、健康への利点が高いこともブームに火がついた要因です。そのため、生産が追いつかずに、現在、輸出禁止となっているとのこと。

日本の紫芋やタロ芋とも異なり、香りはナッツやココナッツ、バニラのようで、ねっとりと濃厚で芳醇だそうです。一度、食べてみたい！

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

［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。
ZEH builder
ZEH29B-00279-CTR

千葉県誕生150周年
チーバくん

めちゃ旨レシピ

旬の柿を食べて風邪知らずに
～ 焼き柿 ～



＝材料＝　2人前

柿　　：2個
バター　　：大さじ2
砂糖　　：大さじ2
（お好みでシナモン　少々）

1 準備

柿　：ヘタの部分から1cm弱のところを切り落とす。実の切った面にナイフで深めに切り込みを入れる。火を均一の通すためのもので、升目状でも、放射線状でもよい。

2 焼く①

上記①の**柿**の上に大さじ1杯の**バター**をのせる。
オーブンやトースター、グリルなどに、オーブンペーパーまたはアルミホイルを敷いた上に柿を置いて、弱火で10～15分程度焼く（表面が透明になるぐらい）。

3 焼く②

柿の表面全体に大さじ1杯の**砂糖**をまぶし、さらに10分程度焼く。

4 盛り付け

皿に、左記②の**柿**を盛り付けて、**シナモン**を軽く振る。スプーンですくって召し上がれ！

～ お好みで ～
ホイップクリーム、メープルシロップ、ハチミツ、砕いたクルミやアーモンドなど、トッピングを楽しむもよし！
柿の皮をむいて、一口大に角切り、バターで炒めてもよし！

季節の話題

～ モミジとカエデ ～



秋の楽しみのひとつ紅葉狩り。赤色に色づく主役のモミジとカエデ。葉の切り込みが深いのがモミジ、浅いのがカエデとされていますが、実は、両者とも、植物学的には同じ植物で「ムクロジ科※カエデ属」に属します。つまり、私たちがモミジと認識しているのは、植物学的にはカエデの一種となります。英語で「Maple（メープル）」、そうメープルシロップはカエデの樹木から採れます。

メープルシロップといえば、カナダ。国旗はサトウカエデがモチーフとなっています。日本にもカエデ（とモミジ）が沢山あるのに、メープルシロップがカナダ産ばかりなのはなぜでしょう。メープルシロップのカエデは、「サトウカエデ」という種類で、カナダ南部とアメリカ合衆国北部原産、日本にはほとんど自生していません。耐寒性には強いが耐暑性には弱いという側面があるようです。樹液の糖度が高く、煮詰めてメープルシロップとして販売されています。また、厳しい冬の気候に鍛えられたサトウカエデの木材（メープル材）は衝撃や摩擦に強く、家具や床材としても使われています。

日本に自生するカエデでメープルシロップは作れないのでしょうか。北海道、山形県、埼玉県秩父などで、主に「イタヤカエデ」、その他「オオモミジ」や「ウリハダカエデ」等からメープルシロップが作られています。糖度は低いもののさっぱりとした甘さとともに、多くのカルシウムが含まれるメープルシロップです。希少なので、その分、高価なものです。

「紅葉」と書いて「こうよう」とも「もみじ」とも読む、日本の古くからの文化や美意識を感じられる言葉です。

※ 元々、カエデ科は独立した科だったが、2016年にムクロジ科に取り込まれました。

知っ得？

～ 季節と健康 ～
七五三と千歳飴

もとは別々の三つの儀式 ― 合わせて「七五三」に

3歳 髪置（かみおき）	5歳 袴着（はかまぎ）	7歳 帯解き（おびとき）

男児は 3 歳と 5 歳、女児は 3 歳と 7 歳の 11 月 15 日に寺や神社へ詣でます

「7 歳までは神のうち」と、かつて子どもの生存率が低かったことから、言われた言葉でした。

「七五三」は、子どもの厄除け、また、成長の祝いとしての意味を持ち、男児は 3 歳と 5 歳、女児は 3 歳と 7 歳の年の 11 月 15 日に寺や神社に詣でます。現在では、「七五三」として一つの行事になっていますが、本来は 3 歳の「髪置（かみおき）」、5 歳の「袴着（はかまぎ）」、7 歳の「帯解き（おびとき）」と、それぞれ別の儀式がありました。古くは中世の公家日記などに記述があります。江戸時代になると庶民の間でも行われるようになり、三つの儀式を合わせて「七五三」と呼ばれるようになりました。

祝いに欠かせない「千歳飴」が誕生したのも江戸時代。砂糖はとても高価なものだったため、当時は麦芽で、でんぷんを糖化させた飴、今でいう水飴のようなものでした。

水飴の歴史は古く、奈良・平安時代から食され、薬としても用いられていたそうです。それを、商才に長けた江戸の飴売りが、「寿命糖」「千年飴」「千歳飴」など、長寿にあやかる名前を付けて売るようになりました。





千歳飴は、精製した白砂糖を練り固めた、または、米と麦芽を糖化させて作った太白飴（たいはくあめ）を細長くしたもの。縁起の良い紅白の色で、それぞれ一本ずつ染めてあり、棒飴 2 本セットで袋に入れられます。

どこまでも伸びていく飴は、長寿を連想させる縁起物とされ、長い飴を食べることで「細く長く」、「粘り強く」いつまでも健やかに成長することを祈願します。飴の形は、直径 1.5cm、長さ 1m 以内と決まっています。紅白のシンプルな飴が一般的でしたが、飴づくりの技術が向上し、今では金太郎飴のような複雑な絵柄のものなど、バレエティに豊です。

細長いため、食べにくい千歳飴ですが、「長さに意味があるので、食べる時に折ってはいけない」という説もあります。縁起物なので、「お福分け」として七五三の内祝に千歳飴を贈る地方もあります。

「千歳飴」の「千歳」には、「千年まで健康で長生きしますように」という思いが込められており、いつの時代も子どもの成長を心から願う親や社会の思いを、千歳飴は体現しているようです。

ユトリエニュース2026 No.179

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 ! 我孫子市グループホーム ～ 基礎工事（耐圧盤コンクリート） ～

我孫子市のグループホームでは、配筋工事の工程・検査が完了すると、建物の外周に型枠を設置、建物の底面全体に、コンクリートを流し込みます。建物の重さを底面全体で支えるため、立ち上がり部分以外は隠れるほどの厚みがあります。コンクリートを流し込んで均す作業は職人の作業で、湖面のように滑らかな仕上がりとなります。晴れている日は、青空が映って綺麗です。



コンクリートが固まったら、立ち上がり基礎へと工程を進めます。







代表取締役
太田　享

急に涼しく、秋の空が気持ちよい季節となりました。

この過ごしやすい今頃から、年末に向けて少しずつ大掃除をして、忙しい年末の負担を軽くしてみるのはいかがでしょうか。また、住まいのちょっと気になるところの修繕や襖や障子の張替え、畳替え、庭木の剪定など、今から少しずつ始めると、少し余裕をもって年末、年始を迎えられるかもしれません。

年末まであと 2 か月と少し。千葉県は 2026 年 9 月 25 日にインフルエンザ注意報を発令しています。今年は冷え込む前、早い時期から流行りだしました。

みなさま、体調管理に気を付けて、風邪などひかずに、元気にお過ごしください。