

megumiが

2015.10月号 Vol.89

南瓜 かぼちゃ



旬のもの
おすそわけに
要注意!

「ボクは犬の幸せを応援!」
東京動物愛護推進員
夢の成真 皆様へ

モ色とりどりのぶどうが見られる季節がやってきましたね♡
甘く美味しいぶどう... 身体にも良さそうだし... と、つい
愛犬にもおすそわけしていませんか? でも絶対に
おすそわけは×!! いまだに詳しい要因はわかってい
ない部分が多いのですが、犬とぶどうの相性は悪く、
急性腎不全をおこし、最悪死に至る症例もあり、
留守番中にテーブル上のぶどうをバクリと食べてしま
い、どうも飼主さんがよく注意しなさいと。下さ。

今月の事
恵社長が言いました

やっばり職人さんは凄いぞ!

「店先に置くベンチが欲しいのだけど...」
家具屋さんや大工さんに発注して造れば、
材料を吟味、納まりに配慮、長持ちするようシッカリ組み込んで...
となりますので、当然ですが「良い品=高価」になります。
塗装も加えれば、10万円をはるかに超えても不思議はありません。

- でも、今回のご注文はそこまで望んでおられません。
 - 商品を陳列したり、ちょっと腰かけられれば OK
 - 2~3年使えれば OK
 - 閉店後、夜は室内に保管。
 - ペンキは自分で塗る手もあり。
- という訳で、私、試しに自分で材料を選んで造ってみました!



材料代7千円程度、加工組立3時間。
(※ただし、その前の構想・作図は大事。)
もちろん、材料切り口そのまま、表面仕上げや
面取りなどの気遣いは省略。
ビスが目立つとかも関係なく、バタバタ組立て。
そして、ご依頼者がお好みのペンキを塗って完成。



写真だと良く見えますが、ダメダメなところ各所にあり。(笑)
自分で試みて、改めて職人さんたちの素晴らしさを再認識...
やっぱり職人さんはスゴイです!!!

10月31日のハロウィンに向け、街でもあちこちにカボチャが飾られていたりしますね♡
それは「食欲の秋♡」この季節になるとホクホクした食感のカボチャも食べたくなります♡ だからつい「旬」は秋冬と思
いがちなカボチャ。実は「旬=収穫ピーク」は真夏7月~9月なんですって! けれど夏よりも秋冬に店頭には並ぶ
カボチャの理由... 夏に収穫して3~4か月熟成させるからとのこと。カボチャは収穫したばかりの時はデンプン質が高
く、寝かせて熟成するとそのデンプン質が糖質に♡ イメージとしては... 甘みのないジャガイモが甘〜いクりに変身す
る(笑)みたいなんです♡ この夏、収穫したばかりのカボチャを農家で「ごちそうになった友人いわく...『旬(とゆわいて)で
おいしいもの、初めてかぼ』と書いていたのを思い出しました(笑) 日本では「冬至にカボチャを食べると病気知らず」と言
われ、冬至にカボチャと小豆の煮物などを食べるのも、熟成させたカボチャがちょうど美味しい頃になると。大変栄養価
が高いことがうかがえ、納得の風習ですね。 ちなみにカボチャの原産国はカンボジア。カンボジア→カボチャ
と、いわけです♡ 日本にカンボジアのカボチャが届いたのは、1942年ポロカレ人が種子島に漂着した際、鉄砲と
共に持ち込まれたことが記録されています。鉄砲伝来の歴史はカボチャ伝来でもあったのだですね♡
栄養価も高く、甘くおいしいカボチャは、お菓子、パン、スープ... と和風のおでん煮や煮物のアクセントと
も幅広く楽めて、老若男女問わず美味しく頂けるのが鬼力♡ せいぜいこの季節、カボチャを飾ることも
食べることもお楽しみください♡ ちなみに編集長も、がよく作るカボチャ料理は... カボチャを切ってレンジで
チンして、ホクホクになったらバター&しょう油を少々からめる... だけ。と、でもカンタンで美味しいですよ♡

※発行元 meoが編集部
恵建設(株)
新館1-10-4
Tel. 03-3350-6689
Fax. 03-3350-8186

trick
or
treat