

# 南瓜 かぼちゃ

10月31日のハロウィンに向け、街でもおちぢりにカボチャが飾られていますね(笑)

それは「食欲の秋」この季節になるとホクホクした食感、カボチャも食べたくなります。だからつい「旬」は秋冬と思ひがちなカボチャ。実は「旬」＝収穫ピークは真夏7月～9月なんですね！けれど夏よりも秋冬に店頭に並ぶカボチャの理由…夏に収穫して3～4ヶ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…甘藷の甘さがジャガイモが甘~いクリに変身する（笑）みたいになります。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つた友人によく…「旬（とねり）でおいしくないもの、初めてかも」と言っ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」と言わし、冬至にカボチャと小豆の煮物などを吃るのも、熟成させたカボチャがちょうど美味しい頃にはることと、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、いわれています。日本にカンボジアのカボチャが届いたのは、1542年ポルトガル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りますね～。

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...と和風のすきや煮や煮物のみならず、とても幅広く楽しめて、老若男女問わず美味しく頂けるのが魅力です。世人せんこの季節、カボチャを飾ることも食べることもお楽しみください。ちまみい編集長いも。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に。ホクホクトにしたら仕上げにバター＆しょう油を少々からめます...だけ。とーでもカンタンで美味しいですよ~

APP  
向のもの  
すそわくに  
要注意!

「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。

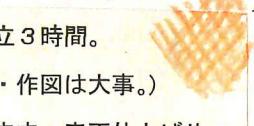
という訳で、私、試しに自分で材料を選んで造ってみました！



材料代 7 千巴程度，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！！！

...and the first time I saw the ocean.