秋の旬食材をワンランク上で楽しもう!!

ホームガス課　森田　裕樹

めっきり秋らしくなる10月は旬の食材も充実しています。

収穫の秋、食欲の秋ともいわれるように、魚や野菜、果物などバラエティ豊かな季節の味覚を堪能しない手はありません。品質にも拘ってワンランク上の季節の味覚を楽しみたいものです。そこで今回は、秋食材の品質の見分け方を紹介させて頂きます。

【くり】

ミニ知識

現在、栽培されている種類の原種は、柴栗または山栗と呼ばれる品種で、山野に自生しています。栽培されている品種はおおむね、原種である柴栗よりも大粒な特徴があります。栗の種類は、収穫時期の違いからみかんや梨と同じく「早生・中生・晩生」の3つに分けられています。

見分け方

- ●果皮(固い皮)に張りと光沢があるもの。
- ●ずっしりと重いもの。
- ●実がまるくふっくらしているもの。
- ●傷がついていないもの。
- ●黒っぽく変色していないもの。
- ●穴が開いていないもの。

【さつま芋】

ミニ知識

日本で栽培されているさつま芋は約40種。おなじみの品種から、ポリフェノール含有で注目されている紫芋や鮮やかなオレンジ色のものまで栄養たっぷりの機能性食品です。

見分け方

- ●皮の色が均一で鮮やかなもの。
- ●つやがあり、傷や斑点がないもの。
- ●ずんぐりと太く、でこぼこしていないもの。
- ●かたいひげ根がないもの。

保存法

ビニール袋にいれず新聞紙で包むかダンボール箱に入れて、風通しのよい場所(温度13～15℃)で、湿度が高く(85～95%)、日の当たらない場所で保存する。

【ごぼう】

ミニ知識

ごぼうは短根種と長根種に大別されます。代表的な長根種が滝野川で、現在の東京都北区滝野川付近で栽培されて、直径3㎝前後、長さ1m以上になり、ここから多くの品種が分化しています。

見分け方

- ●すらりと細めで、ひげ根が少ないもの。
- ●葉のつけ根がひび割れていないもの。
- ●黒ずんでいないもの。
- ●皮に風味があるので、できるだけ土つきのもの。

保存法

泥付きのごぼうは新聞紙に包んで風通しの良い冷暗所に保存する。洗ってあるごぼうは、ポリ袋などで密封して冷蔵の野菜室に入れて保存する。

【さけ】

ミニ知識

すべての鮭は降海型に属し、降海型とは稚魚が4㎝位になると川を下り、海で過ごして成魚となり、3～5年で川に戻り産卵、この母川回帰という本能を持つ魚のことです。

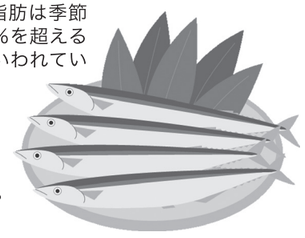
見分け方

- ●一尾丸ごとならウロコが銀色に光り、身に張りがあり、えらが鮮紅色のもの。
- ●切り身なら白い脂肪の帯がはいっていて、サーモンピンク色のもの。

【さんま】

ミニ知識

体が刃状のところから秋刀魚と表記されます。たんぱく質より脂肪のほうが多いという珍しい魚です。さんまの脂肪は季節による変動が大きく、8月や9月には20%を超えるが、11月や12月には数%にまで減るといわれています。



見分け方

- ●口先が黄色いもの。
- ●内臓のところが弾力があるもの。
- ●目が透き通っており、濁りがないもの。
- ●体が太っているもの。

まだまだ、秋の食材はありますがお店などで選ぶときは品質にも拘って買って頂き、ワンランク上の旬食材で楽しい食卓にして頂きたいと思います。

社員紹介

谷　晃

この度サガミサービスステーションからホームガス課（充填所）に異動となりました谷晃です。充填所の主な仕事内容はお客様に安全に、そして安心してご使用していただく為のLPガスをガスボンベに充填する仕事となります。その為、軟弱な体（168㎝・49㎏）を鍛え、強靭な体作りを日々心掛け必要不可欠となる資格取得に向け毎日頭をフル回転させ勉強しています。

また、どこかで私の顔を見かけられましたら、気軽に声を掛けてください。これからもどうぞよろしくお願い致します。

熟成された一句

賞味期限　切れた食材放置して　嫁が一言　『熟成中!!』

ボジョレーヌーボーの雑学

リビングサービス課　北田　祥一

今回はボジョレーヌーボーについての雑学について紹介させて頂きます。

毎年、テレビ等でボジョレーヌーボーの解禁が話題にあがっているのをご存じでしょうか？　2018年の解禁日は11月15日でお好きな方は買って飲まれていると思います。そもそも飲まない方にとってボジョレーヌーボーとは一体どのようなワインなのか知られていないかと思います。

ボジョレーヌーボーとは主にフランスのブルゴーニュ地方にあるボジョレーで生産されたワインの中でも、その年に収穫されたばかりのガメイ種と呼ばれるブドウから作られた新酒のことなのです。普通のワインと違ってフレッシュで軽い味わいであり、飲みやすいことが特徴となっているワインです。

なぜ解禁日が決められているの？

ボジョレーヌーボーの解禁日は毎年11月の第三木曜日と決められていますが、なぜ解禁日というものが存在しているのでしょうか？　それは、昔のフランスでは全てのワインの解禁日を12月15日にする取り決めがあったからなのです。

しかし、ボジョレーヌーボーだけは新鮮なうちに美味しく飲みたいということで、政府に協力を仰いで解禁日より出荷を早めていいことになりました。その後、ボジョレーヌーボーを早く出すことで儲けをだそうとした結果、いかに早く販売するかの競争が起こりました。結果として品質の低下が問題視されることになり、11月の第三木曜日まで解禁してはいけないことになったのでした。

ボジョレーヌーボーが不味い？

好みは人それぞれあると思いますが、ボジョレーヌーボーが美味しくないといわれる方が結構おられるようです。

なぜ美味しくないといわれるのかというと、そもそもボジョレーヌーボーがその年のブドウの出来を確かめるためのワインだからなのです。新酒であるため他のワインに比べても熟成期間が短く、普段飲んでいるワインに比べると少し独特な味わいがあり美味しくないと感じられるのかもしれません。

更にボジョレーヌーボーでお祭り騒ぎをしているのは日本くらいで、実際に生産されたボジョレーヌーボーの４分の１は日本だけで消費されているのです。新酒であることからフルーティーで軽い味わいとなっていることから、ワインの渋みが苦手な方にとっては美味しいと感じられるかもしれません。

安いワインは悪酔いしやすい？

ワインはとても高級なものからコンビニなどで買える手頃なものまで様々な値段のものが売られていますよね。そんなワインの噂に『安いワインは悪酔いしやすい』というものがあるのを聞いた事がありませんか？

ワインを飲んで悪酔いする原因としては、フーゼル油と呼ばれるアルコール成分やメチルアルコールが含まれていることと、赤ワインにはヒスタミンという物質が含まれているからなのです。特にヒスタミンについては血管を拡張する働きがあるため、血管が拡張された結果として神経細胞が圧迫され頭痛を引き起こすのです。

このように、ワインは悪酔いしやすい成分が入っているのですが、別に値段が安いからといって悪酔いするわけではありません。逆に本場フランスの高級ワインについてはヒスタミンを多く含んでいるものもあるため、値段は関係がないようです。では、なぜ安いワインが悪酔いするという噂が流れたのかは、おそらく安いワインには酸化防止剤がふくまれているため、これが頭痛を引き起こすこともあるため『安いワイン＝悪酔い』となったのかもしれませんね。

参考:http://kerokero-info.com/what_today_calendar/what-today-1116-1/

新入社員紹介

宮本　剛佳

皆様、初めまして。9月1日付で入社いたしました宮本剛佳（みやもとたけよし）と申します。現在、妻と長女の3人で仲良く佐那具で暮らしております。

実家は大山田ですが母がひとり暮らしの為、実家の草刈りや出合いなどには私が参加し忙しい日々を過ごしております。

趣味は休みの日に家族を連れドライブに行く事です。あとは毎日の晩酌が楽しみです。

ガス関係の会社は初めてですが、早く仕事を覚え会社に貢献できるように精進してまいりますので皆様どうぞよろしくお願いいたします。