



代表取締役 系賀大輔

皆様こんにちは
本当に早いもので今月から夏休みが始まりますね。
本格的な暑さはこれからですが、
夏というと「蚊」の対策は欠かせませんよね。

「蚊」という漢字は蚊がブーンと飛ぶことから虫偏に文（ブン）になったそうで、テレビでも取り上げられて一応有力説のようです。ちなみに、「蚊」がなぜ「か」と呼ばれるようになったかについても諸説あって蜂には「刺される」と言うのに対し、蚊には「噛まれる」と言いますね。その「噛まれる」の「か」が有力説のようですが、一方で「細（か）」に由来する説もあれば、「かゆみ」「かぶれ」の「か」に由来する説もあるようです。

ついでにもう1つ。
ご存知のように蚊が血を吸う際にでる唾液は血液の凝固作用を妨げる効果がありこれがかゆみの原因になります。この唾液は本来、吸った血とともに蚊の体内に吸収されます。ですので、蚊が満足のいく吸血を終えた時より、途中で吸血をやめて飛び去った時の方が人体内に唾液が多く残るため、かゆみを強く感じると言われています。

また、血を吸っている最中の蚊を手のひらで上から叩き潰すと唾液が体内へ押し込まれるため、上から引っぱたくより弾き飛ばした方が後でかゆくないようです。

とは言っても、見つけた瞬間にバチンってやりたくなりますけどねー（笑）

夏至から数えて11日目の7月2日は 半夏生

昔は夏至の頃が田植えの最盛期で田植えが終わると食べ物をお供えしたり、頂く風習がありました。半夏生にタコを食べるのは田んぼに植えた苗がタコの足のようになりしっかりと根付くようにとの願いを込めたものようです

タコのほかに各地で食べられているものは

- 【関東・奈良】小麦ともち米を混ぜて作る「半夏生餅」
- 【京都】「水無月」という和菓子「夏越の祓」という神道の儀式に際した風習です。小豆は悪霊祓い、三角形は暑さを耐えるための氷を意味しています。
- 【香川】「うどん」半夏生頃、田植えが終わる、その労をねぎらうためにうどんが食べられていたことから7月2日を「うどんの日」となっています。
- 【福井(大野氏)】「焼き鯖」江戸時代に大野藩の藩主が焼き鯖を農民に振舞っていたという話が由来です、

たこ焼きパーティ(タコパ)の具

半夏生といえばタコならばタコといえばたこ焼きですね。たこ焼きパーティ(タコパ)してますか？具は何ですか？今回はタコパに具紹介します。

タコ以外に入れるもの
定番はチーズ・ウィンナー
ベーコン・ツナマヨ・明太子・イカ
餅が人気のようです。
もちろん単品でなく
ふかしたジャガイモとバター
チーズと納豆
餅と味付け海苔
などいろいろチャレンジしてみるのも楽しそうですね

シメのスイーツもたこ焼きならばホットケーキMIXで具はバナナやチョコレートをどうぞ
パナアイス添えたら完璧です!!(たぶん・・・)

新食感のエッグレシピ

夏は、いろいろ凍らせてみたくなりますね。ところで卵を冷凍するとモチリ食感になるってご存知でしたか？卵黄が口の中でとけきらず舌に長く残る感覚が旨みを増したように感じられます。その調理法はいたって簡単、「洗った卵を冷凍庫に入れる。」だけ?!(洗って一個ずつラップで包んでください)生卵って冷凍してはいけないんじゃ・・・と心配しつつ解凍すると、なぜかとっても美味しいのです!

冷凍卵の巾着煮

油揚げに殻をむいた冷凍卵を入れ、つまようじで閉じてだしと醤油で煮ます。(10分程度)

アボカド卵

冷凍卵の黄身を醤油に漬けたものをアボカドのくぼみにボトン。

冷凍卵の天ぷら

凍った卵の殻をむいて衣を付けて揚げます

生の白身が好きな方でしたら、そのまま熱々のごはんやトーストにのせれば、生卵とはひと味違ったモチモチ感が楽しめます。凍ったまま粉をつけて揚げたり、目玉焼きにしたり、ラーメンやスープに入れたりもできます。しばらくお湯に浸ければ温泉卵風になります。白身が苦手な方は、黄身だけを取り分けて使います。黄身はお箸でつまめ、濃厚なのでそのままでも美味しくいただけますが、しょうゆや味噌に浸けると新食感のおつまみが手軽にできます。解凍した白身は、メレンゲなどに利用できます。熱の通し加減、混ぜ加減、味加減。卵料理ほど、個人の好みが変わるものはありません。いろいろ試してみるのも楽しそうですね!

「そらぶろ便りに料理のレシピがあったらいいな」の、ご意見を頂き有難うございました。また何かご要望があればお聞かせ下さい(^_^)調子にのって今月はほぼ料理特集になっちゃいました

暑い日のさっぱりメニュー

焼アジのサラダ風

材料(2人分)
あじ(三枚におろし2尾分) しょうゆ 大さじ1
片栗粉 適量
オリーブオイル 大さじ1
セロリ 1/2本
プチトマト 3個
レーズン 少々
ペパーリーフ 1パック
松の実 少々
ポン酢適量

作り方
(1)あじはしょうゆをまぶして5分おき、汁気をふいて薄く片栗粉をまぶし、オリーブオイルで両面を香ばしく焼く。
(2)セロリは筋を取って斜め切り、プチトマトは半分に切る。レーズンはさっと水でぬらし、電子レンジ(600W)に30秒かける。
(3)ペパーリーフ、(2)のセロリとプチトマトをオリーブオイルで和えて器に盛りつけ、(1)のをのせ、レーズンと松の実を振ってポン酢をかける。

とうがんのサラダ

材料(2人分)
とうがん200g
パプリカ(黄) 1/2個
トマト 1個
青じそ(せん切り) 5枚分
(A)ドレッシング
サラダ油 大さじ2 酢 大さじ1
いりごま(白・刻む) 大さじ1/2
生しょうゆ 小さじ2
本みりん 小さじ1

作り方
(1)とうがんは種とわたを取って厚めに皮をむき、5mm厚さのいちょう切りにし、塩少々(分量外)を加えた熱湯で柔らかくゆでて水気をきる。
(2)パプリカは1cm幅、3~4cm長さに切る。
(3)トマトはくし形切りにする。
(4)(A)のドレッシングの材料を合わせる。
(5)器に(1)~(3)を盛りつけて青じそをのせ、(4)をかける。

有限会社 ソーラープロジェクト大社

本社: 〒699-0722 島根県出雲市大社町北荒木1057-4

0120-830-352

お電話受付時間/18:00~20:00・ショールーム営業時間/10:00~17:00・土日祝日も対応/定休日:水曜日