



台所通信

お待たせしました

Vol.28
2014年2月号



NHKテレビ「おはよう日本」を見ていたら秋田の話題だったので、つい見ていたら、秋田港近くの自販機の話でした。

昭和50年に設置して、20年前にはすでに生産中止になつていて、部品が手に入らず、壊れても直せない状態らしいが、ずっと愛され続けているようで、「安くて、早くて、美味しい!」のうどん、そばの自販機。

現在も毎朝通つて朝ご飯の代わりにしている人、会社が倒産しかけた時に一人になった時、この自販機に救われた人。

「味ではないんだ!」と言つて通り続ける理由がそこにある様です。



NHKテレビ「おはよう日本」を見ていたら秋田の話題だったので、つい見ていたら、秋田港近くの自販機の話でした。

今年は日本海側の寒さと雪の降り方はシンショウではない様子。そんな時でモニの小さな商店の前にある壊れかけた自販機は人々を暖めてくれているのでしょうか。

ほつとする話を見つけました。

小耳なは・な・し



鶏肉のたんぱく質は牛肉や豚肉と同様に良質で、アミノ酸価は100で、無駄なく血や肉・皮膚になりやすく、たんぱく質含量も多めらしい。

脂肪には鶏肉では、牛・豚に比べて「多価不飽和脂肪酸」である「リノール酸」が多く含まれ、これは血中コレステロール値を下げる働きがある。

また、鶏肉はビタミンAが多く、これは皮膚粘膜を健康に保つ働きがあるのです。

また皮にはコラーゲンが沢山含まれてビタミンCや鉄と一緒に摂ると、体内でコラーゲンを作りやすいう。

だから焼き鳥にビタミンCがたっぷりレモン汁をたっぷりかけたり、ピーマンと一緒に摂ったりするのは大変合理的なことなんですね!!

それとビタミン、ミネラルの宝庫である「レバーハツ」を摂ることによって鉄も補うことができるのです。

以上は日本経済新聞「医食同源」より



こんな事を言わされたら、もうヨダレと共に気持ちが焼き鳥一色になってしましますから、さっそく近くの美味しい焼き鳥屋さんに駆け込まない手はないでしょう。行くなら何時?「今でしょ!」

タイは鳥料理がたり。タイ美人も生まれる訳だね。



関心事 インフラ友達の必要性ランキング

1月16日福島民友新聞「くらし」
スに載っていたおはなし。

どんなインフラ友達が欲しいかアンケートをとったところ、近年の災害意識の高まりと共に大災害の際に「避難所友(ひなんじよとも)」を求める割合が半数以上だったとか。ないでしょうか?



かけがえのない「インフラ友達」として欲しいのは?の問いに対する、

トッピングの「避難所友」、以下

1. 語学などの知恵を教えてくれる「教友」(きょううとも)
 2. 気力を与えてくれる「命友」(めいとも)
 3. 年に一度しか会わないけれど友情を実感してくれる「ネンイチ」さん。
 4. 落ち込んだ時に黙つてそばにいてくれる「黙友」(もくゆう)
 5. 季節の野菜や果物を送ってくれる「旬友」(しゅんとも)
 6. 子供やペットを預かってくれる「預友」(あずとも)
 7. 夫婦サンカなどで家出して“駆け込み寺”になってくれる「シェル友」
 8. 肩や背中など手の届かない部位に湿布を貼ってくれる「フレンド湿布」
 9. 死んだら一緒に墓に入ろうと約束してくれれる「墓友」(はかとも)
- 最後の9はさておきへたぶん心変わりするから)こんなお友達一人ずついてくれたら、その人はかなりの人格者!!

市販焼き鳥で美味しい手軽に

山椒で体はH O ! !

ちりめん山椒 de Yakitori

○市販焼き鳥 3串
○胡麻油 サラダオイル 各小

1

○塩 少々
○白胡麻 少々

○ちりめん山椒 適量

胡麻油とサラダ油で炒め焼きにする。

ちりめん山椒、塩で味を整える
最後に白胡麻をふりかける
このおともにお酒のおつまみに
最適!!

