



夢づくり住宅ニュース

2012年3月号

琥珀色天然シロップ・蜂蜜

参考文献：Wikipedia HP、日本養蜂はちみつ協会HPなど



パンに塗ったり紅茶に入れたり、とろりとした液状の蜂蜜は、天然そのままの素材です。古来より食用や薬用などの用途に用いられてきました。春になると花の蜜を求めてミツバチたちが飛び回ります。彼らが少しずつ集めて作った蜂蜜は、ただ甘いのみではなく独特の風味を持ち、採取される花の種類によって味や色が異なり、最近では専門店もあるほど多様な種類が出回っています。

●●●蜂蜜の歴史

古くは洞窟壁画や紀元前1000年のエジプトの遺跡に、人が蜂蜜を手に入れているという歴史が残っています。そういった大昔から蜂の巣を探して採取して蜂蜜を得るという方法が採られていました。近代の養蜂が始まったのは19世紀半ば頃、木の巣箱でミツバチを家畜として飼育管理することが始まりました。そして現代では産業として成り立つまでになっています。



●●●蜂蜜の成分

蜂蜜はミツバチが花の蜜を集めて巣の中で加工・貯蔵されたものです。花の蜜は主にショ糖(砂糖と同じ成分)液ですが、ミツバチが生成する酵素によってブドウ糖と果糖に分解され吸収しやすい状態になっているため、手早くエネルギー補給が出来ることとされます。

●●●蜂蜜を食べる

クマは蜂蜜が好き、というイメージが定着しているように、人間のみならず他の動物も蜂蜜を食べます。カロリーが摂取しやすい蜂蜜は動物にとって魅力的な食べ物で、だからこそ狙われやすいそれをまもるために蜂の攻撃性が高いともいえます。



黄色と黒は危険信号！



クマも蜂蜜大好き！

ミネラル・ビタミン
アミノ酸など



赤ちゃんにはちみつをあげてはいけないと言われています。蜂蜜の中には、ボツリヌス菌という菌が入り込んでいる可能性があるからです。このボツリヌス菌は、大人が摂取してもそのまま体外に輩出されるので安全ですが、腸内細菌の備わっていない乳児が摂取すると中毒症状を引き起こす可能性があります。そのため、念のため1歳未満の乳児には与えないように、といわれているのです。

蜂蜜を与えて育てられた幼児は発育が良いという研究結果も報告されており、ある程度まで成長した後は発育に良い食品であるといってもよさそうです。



また、蜂蜜は保存性が非常に高いため、かなり古い物を食べても大丈夫とされます。風味や味が損なわれるという意味で賞味期限が設定されているようです。

●●●蜂蜜を作る花

ミツバチは一つの花から蜜を採取すると、可能な限り他の花の蜜を採集しないという性質があるため、花の種類が限定された蜂蜜を作ることが可能です。花の種類によって香りの強いものや色の濃いものなど、変化が出来ます。日本ではレンゲ蜂蜜などが有名ですが、国や地域によってその好みも別れ、用途や価値もそれぞれ異なります。

国産蜂蜜

レンゲ	味・香りともにあっさりしていて食べやすい。九州中心に生産。
アカシア	味・香りともにあっさりしていて食べやすい。東北中心に生産。
ミカン	柑橘系特有の香りとはのかな酸味。紅茶に合う。
リンゴ	ほんのりリンゴの香りがしてまろやかな味。アップルパイなどに。
とち	マイルドな味で気品ある香り。
蕎麦	色も味も濃く、個性が強い。

外国産蜂蜜

ライチ	フルーティな香りで淡白な味。ライチは中国の果物として有名。
マヌカ	まったりとコクのある味。マヌカはニュージーランドの植物。
菩提樹	味と香りが重圧。ドイツでは最高ランクとされる。
クローバー	淡白であっさりとした味。ニュージーランドではもっともポピュラー。
ラベンダー	ハーブ特有の香りさわやかな味。スペイン産が多い。

…などなど他にも色々

●●●蜂蜜の利用

ジャムと同じような使われ方をすることが多い蜂蜜ですが、それ以外にも様々な用途に用いられます。



蜂蜜酒

蜂蜜と水を混ぜた液体を発酵させたものが人類最古の酒とされています。



医療

殺菌力が強いため傷の治療に使われてきました。内用薬としても、腸や肝臓の機能を高める効果や血圧を下げる作用があるなどとも言われています。



芳香剤

古代エジプトや中国、日本でも平安時代の香に蜂蜜が使われたという記録が残っています。



化粧品

皮膚を整える働きや新陳代謝、血行をよくするなどの効果があり、ローションやパックなどに用いられます。

入浴剤

保湿効果があるとともに、強い殺菌力があるため、ニキビ、軽い切り傷、水虫などにも効果がのぞまれます。

料理

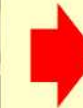


ご飯を炊くときに少量の蜂蜜を加えると美味しく炊けます。また、肉を蜂蜜に漬けておくと柔らかく焼けます。煮魚は砂糖の代わりに蜂蜜を使うと臭みが軽減されますが、形が崩れやすくなるので注意。

アブラムシが分泌する甘い液体をミツバチが収集した『甘露蜜』というものもあります。厳密には蜂蜜ではありませんが、蜂蜜同様に松やモミの木などの木の種類によって味や色が変わります。

にしまらリフォーム Before ⇒ After

このコーナーでは、当社が行ったリフォーム工事について写真でご紹介しています。今回はリビングの工事です。



ホワイトデー

参考資料: Wikipedia HP
HPなど

前回のバレンタインデーに引き続き今回はホワイトデーの誕生秘話や、3月14日と決められた理由、ホワイトと呼ばれるようになった由来などなど、ホワイトデーの基本知識情報をお届けします！



3月14日はキャンデーを贈る日です

日本でバレンタインデーの催事が定着するにつれて若い世代の間で“お返し”の風潮が生まれ、これを受けた菓子業界では昭和50年代に入ってから、個々に独自の日を定め、マシュマロやクッキー、キャンデーなどを“お返しの贈物”として宣伝販売する動きが出るようになりました。この動きをキャンデーの販売促進に結びつけ「ホワイトデー」として催事化したのが全飴協・関東地区部会でした。

ホワイトデーが、3月14日と決められたのはなぜ？



ホワイトデーの「ホワイト」とはどこから来ている？

全国飴菓子工業協同組合(全飴協)は1980年(昭和55年)からホワイトデーをスタートし、3月14日に定めた理由を、西暦269年2月14日、兵士の自由結婚禁止政策に背いて結婚しようとした男女を救うためにウァレンティヌス司祭は殉教したが、その1ヶ月後の3月14日、その2人が改めて永遠の愛を誓い合ったと言われていることに由来するとしています。

全飴協はその後、ホワイトデーをキャンディの日に変えました。

理由は諸説あります。

- 1.キャンディーの材料である、砂糖の色の「ホワイト」に起源する説。
- 2.福岡市の老舗のお菓子屋さん「石村萬盛堂」が、バレンタインデーのお返しとして白いマシュマロを売り出した事に由来するという説。
- 3.ホワイトは「清潔さ」のシンボル。さわやかな純粋な愛のイメージにぴったりという事で、「全国飴菓子興行協同組合」により「ホワイトデー」と命名された説、などなど。



お返しに贈るお菓子



手作りチョコレシピ♪

今年は愛情込めて手作りスイーツに挑戦してみませんか！？料理初心者にも安心な簡単レシピです。きっと喜んでくれるはず！



混ぜて焼くだけの簡単クッキー！
卵入りでやわらかな口当たり♡

【材料】(7cm位のクッキー12枚分)
 ホットケーキミックス 70g
 純ココア 大さじ1
 砂糖 30g
 卵 30g(約1/2個分)
 バター 40g
 くるみ 20g
 クッキングシート 適量

☆作り方☆

- ① ボールに、ホットケーキミックス・純ココア・砂糖を入れて泡立て器で混ぜる。
- ② 耐熱容器にバターを入れて、600wの電子レンジで約30秒加熱して溶かす。
- ③ 1に卵を加え、2の溶かしバターも加えてへらで混ぜる。
- ④ くるみを5mm位に手で砕き、3に加えて混ぜる。オーブンは170度で予熱する。
- ⑤ 天板にクッキングシートを敷き、スプーン2つを使って4の生地をのせていく。
- ⑥ スプーンの背を使って、5の生地を平らにする。
- ⑦ 予熱が完了したら、6を入れて様子を見ながら約10分焼く。



◎ コツ・ポイント

- ・焼く前に比べると、焼き上がりの直径が倍位大きくなるので、天板にのせる時は間隔を開けてください。
- ・くるみの量はお好みで増やしてもOK！
- また、くるみの代わりにアーモンドやチョコチップなど色々入れてみてくださいね♡

韓国 のホワイトデー

3月に入るとコンビニ、スーパー、パン屋、ドーナツ店などの店頭は色とりどりに包装されたお菓子で埋め尽くされます。年間を通し売り上げの高い時期が旧正月・秋夕(チュソク)、バレンタインデー、ホワイトデー、ペペロデーだけに、各店舗とも準備に力が入ります。



韓国名物の「バスケット」はホワイトデーも同様

バレンタインデーと同様、韓国ではバスケットにお菓子や贈り物をたくさん詰めて、華やかにラッピングして贈るのが定番です。値段は3万ウォン程度のもことから、高価なものも15万ウォンを越えるものもあります。またキャンディを花の芯に見立てて、花束のようにしてあるものなどもあります。いずれにしても女性が喜ぶように華やかにラッピングされたものが目につきます。

これから定期的に夢づくり住宅ニュースを発行していきます。ご要望などがありましたらFAX下さい。

にしむら工務店ホームページ
<http://nisimurakoumuten.jp>

にしむら工務店

一宮市大和町毛受辻畑96
TEL0586-43-0505 FAX0586-43-0572
携帯 090-3483-1420