

Green Life

暮らしにゆとりのエッセンス

5月号



湯梨浜町A邸様
心地よい日差しに優しいカーテンです。



こんにちは。ベイビースタイルホーム
社長、羽田忠正です。
暖かい日が続き、冬物をクリーニン
グに出しました。布団や衣服の衣替え
をしながら、季節の移り変わりを感
じています。マスクは外せませんが、外
に出るとやはり気持ちが良いですね。
人混みは怖いので、子どもと家の周り
や庭を散歩して春を楽しんでいます。
それでは今月もよろしくお願いた
します。

今月のひとこと

今回のひとことテーマは『GW(ゴールデンウィーク)での思い出の場所は？』
5月と言えばゴールデンウィーク！ということで、このテーマにしてみました！



GWの思い出の場所は？

…鳥取砂丘こどもの国です！高い場所で
漕ぐ自動車が怖いやら楽しいやらで印象に
残っています。

代表取締役社長:羽田忠正



GWの思い出の場所は？

…スペースワールドです！パスを落とした
苦い思い出があります…

工務:池原修



GWの思い出の場所は？

…子どもの頃は蒜山高原センターです！
ジェットコースターが別の意味で恐怖でした
…(笑)大人になってからはほぼ地域の方たち
と公民館でBBQです(笑)

事務:nojima nao



GWの思い出の場所は？

…昔家族で行った姫路のサファリパーク
です！

取締役会長:羽田和夫



GWの思い出の場所は？

…小さいころ毎年連れて行って貰っ
ていた蒜山高原センターです！感染
症の流行が治ったら今度は子ども
たちを連れていきたいです☆

事務:羽田明子

毎月テーマを決めてインタ
ビューしていきます。お楽しみ

季節の注目食材

～タケノコのおはなし～

おいしいタケノコの選び方

おいしいタケノコの特徴は、皮の部分が乾燥せずしっとりして、太くて短いもの。伸びすぎたり、日にあたる時間が長かったりするものはアクが強くなります。日に当たる時間が長いほど皮の色が濃くなるため、色が薄く、伸び過ぎていないものを選ぶと良いでしょう。また、根元の周りにある赤いぶつぶつが多いものはアクが強いため、少ないものを選びましょう。

タケノコの部位に適したお料理

姫皮…内側の薄く柔らかい皮の部分。薄い輪切りにして、和え物やお味噌汁に。(先端の固い部分を除く)
穂先…一番おいしい部分。煮物やお吸い物など、どんな料理にも利用できます。
根元…固めなので、煮物や炊き込みご飯などに、再度火が入るものでも美味しく使えます。

タケノコの下茹で方法

- ①タケノコの実の部分を切り落とさないように、先端1/5程度を斜めに切り落とし、垂直に切れ目を入れる。タケノコの実まで到達しない程度に包丁を入れることがポイント(※アクを抜きやすく、水周りをよくするための下処理)
- ②大きな鍋にタケノコを入れ、米ぬかと唐辛子(唐辛子は切らずにそのまま)を加える。タケノコが十分に浸るくらいの水を入れて、火にかけて茹でる。沸騰したら火を弱め、タケノコが浮かないように落し蓋をする。柔らかくなりすぎることは無いので、時間をかけて茹でアクをしっかり取る。(※アク抜きの時間は、1本500~700gくらいのサイズで沸騰してから2時間程度)
- ③柔らかくなっているか竹串などを刺して確認する。そのままの状態でも冷ましたら、容器に茹で汁ごと移して保存する。冷蔵庫に入れて3日程度保存可能。

タケノコの保存方法

タケノコは鮮度が命。収穫されてから時間を追うごとにどんどんアクが強くなるので、早めに下茹でし、保存しましょう。茹でて皮を剥いたタケノコは、水に浸した状態で容器に入れ、しっかり蓋をして冷蔵庫で保存します。容器の中の水を毎日変えることで1週間程度保存できます。長期保存する場合は、密封できる瓶にタケノコを詰め、瓶のふちまで水を入れて煮沸します。軽く蓋をして沸騰したお湯で30分煮沸したらしっかりと蓋を閉め、瓶全体をお湯に浸けてさらに30分煮沸します。鍋から取り出し、自然に冷ましたあと保存します。

今月の厳選レシピ

タケノコとアサリのうま煮～バター風味～

☆材料(2人分)

茹でたタケノコ(穂先)……200g
アサリ……………150g
酒……………大さじ2
しょうゆ……………大さじ1
バター……………20g
木の芽……………飾り用

☆作り方

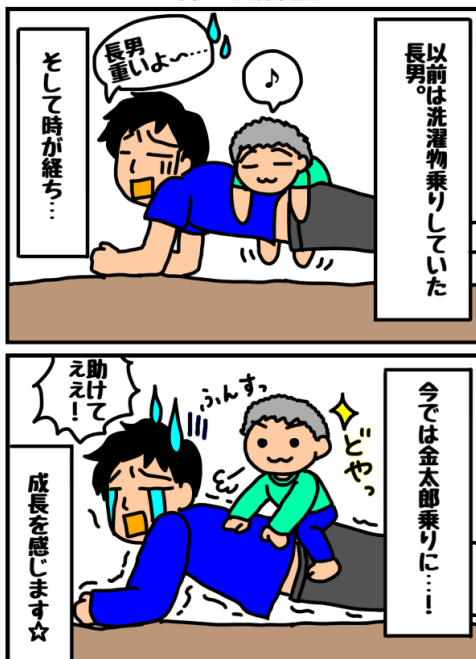
- ①茹でたタケノコを5mm厚で食べやすい大きさに切る。アサリは砂抜きし、貝を擦り合わせてしっかり洗う。
- ②フライパンに、アサリ、タケノコ、酒を入れ中火で蒸し煮にする。
- ③アサリが開いてきたら、鍋肌にバターを溶かしながら、全体に混ぜ、最後にしょうゆで香りをつけ、火を止める。皿に盛り、木の芽を飾る。



タケノコの下茹でのポイントは、火加減は中火弱くらいで鍋肌がグツグツわいている状態を保つことと、途中で必ず足し水をして、タケノコが水面から出ないようにすることだよ☆
今月のレシピはフライパンひとつで簡単に出来る春の風味豊かなお料理♪冷えた白ワインと一緒にどうぞ☆

とよびんシェフのひとこと

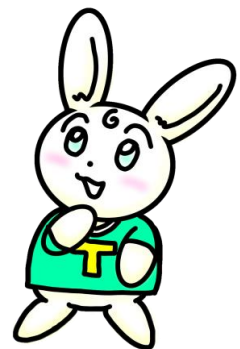
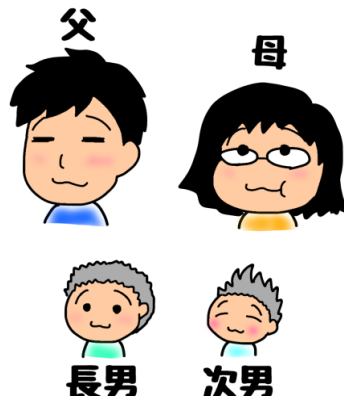
長男の成長過程



日常あるあるネタ

我が家の日常の一コマを見やすく漫画風にしてみました！もし、「うちもあるある！」と笑っていただけたら嬉しいです！

登場人物紹介☆



BABY STYLEHOME ベイビィ・スタイルホーム 有限会社 東洋インテリア

ベイビィスタイルホーム

検索