

み〜むん(見聞)

すまい
 居に心 株式会社アース貿易
 〒901-2205 沖縄県宜野湾市赤道2-8-21
 電話098(893)6798 FAX098(896)2100
 ホームページ <http://www.earthflooring.com>
 メールアドレス info@earthflooring.com



新入社員！！

アース貿易に新しく女性の仲間が増えました。それも、20歳の若い女性です。
 若いてそれだけで素敵ですね。輝きが違います。私たちが刺激を受け毎日が新鮮です。
 みなさん、宜しくお願いします！！

新入社員紹介

いとむら

氏名 糸村 みなみ

初めまして 今月入社しました糸村です。
 ついこの間まで学生だったので…社会人という自覚がまだありません(まだ学生気分も抜けません。。。)
 今は、毎日勉強することが多く、大変ですが、楽しく過ごさせてもらっています！！



少し私についてお話します

趣味は音楽鑑賞や実際に演奏したりすることです。去年バンドを組んだので今年の学校の学園祭にも出場する予定です！

最近ハマっていることは、公園を見つけること！夜に友達と遊んだりして…いろんなタイプの公園があるので楽しく遊べますよ！笑

みなさんも周りに公園があれば一度立ち寄ってみてください

お世話になりました 来年もよろしくお祈いします！！



皆様のお陰で今年も良い年になりました。
 ありがとうございます！！

来年も良い年となるように、努力いたしますので、
 これからも私たちアース貿易を宜しくお願いします。



コーヒーブレイク！！



編集長 伊波 守

カチューキュー！

早いもので今年もいつの間にか年度末になってしまいました。(笑)

12月はなんといっても忘年会のシーズンですね。お酒と料理で気がつけばいつの間にか体重増加という結果にならないよう注意したいものです。“しかし毎年この時期は体重増になるんだよなあ～。”

沖縄は、観光ブームでマスコミやテレビでもいろいろな話題を取り上げられる。そのひとつに琉球料理があるが地元の雑誌を呼んでいたらある料理に関する記事が目にとまり読み入った。記事の内容は失われた沖縄の味というものだ。琉球料理はその食材に話題がいきがちだが実はその素材の料理工程に真のヒントが隠されているとのことだ。その工程によっては料理の味や香りも全然違うのだというような記事の内容だった。昔の琉球料理はスロー料理、ゆっくりと時間をかけて味を作る料理が多かったらしい。

最近は沖縄の人でも都会的生活になりなにかとせわしく毎日を暮らしている。そんな中で料理に使う食材も時間を短縮したものを使う傾向にある。すでに半加工済みのものやインスタントだ。そのひとつに鰹節がある。我が家でも昔は鰹節をその日使う分だけ削って使用していた。最近スーパーで目にするのはすでに削られて入っているものである。

その鰹節を小さい頃は風邪をひいたときなど口にしたあの“カチューキュー”がある。鰹

節を削ってそれを大き目のどんぶりに入れてその中に味噌や醤油を少し入れる。家庭によっては醤油だけのところもあるし我が家では風邪をひいたときはそれにニンニクかショウガを入れそして生卵をいれた。それに熱湯を注いでフタをして、しばらくしたら出来上がりだ。確かにそのカチューキューは風味もよかった。記事によると鰹節のうま味成分の天然グルタミンには活力増進の効果があるそうだ。風邪をひいた体にはこれがあった気がする。最近のスーパーに売っているすでに削られて入っているものは便利ではあるが香りもなければ味もひきだせない。それは大量にとれたものを乾燥機で作って製品化しそれを削って商品化してあるので鰹の脂が酸化して脂肪酸に変わっていて酸っぱい味がするというのだ。

先週の日曜日にコンベンションセンターで沖縄の離島フェアがあってそこへ行ったら宮古島の伊良部産の本鰹節(沖縄方式の燻乾燥 煙で燻して作ったもの)があって、それを削ってもらって早速翌日にカチューキューを作って食した。やはり、味が全然違う。香りが良く、うま味があって、鰹節も生でも食べられる。これだなと本物の味はと思いました。スーパーの削り節では絶対にでない味です。残すべき沖縄の味ではないでしょうか。みなさんの昔食べた忘れられない沖縄の味や料理方法がありましたら教えてください。ぜひ残して伝えて継続させていきましょう。みなさん、今年も一年間ありがとうございました。来年も宜しくお願いします。