



T

たまご

K

かけ

G

ごはん

天高く馬肥ゆる秋。美味しいものがたくさんある秋ですが、日本人なら「新米」ははずせません。さて皆さんは10月30日が何の日かご存じでしょうか？ 答えは、日本人のソウルフードの代表格、「たまごかけごはんの日」。10月は卵かけごはんを最もおいしく頂ける時期なんだそうですよ。

たまごかけごはんの日

古くから食卓で親しまれてきた「たまごかけごはん」。そもそも生卵を食べる習慣は世界でも珍しく、日本特有のメニューなんだとか。“TKG（ティーケージー）”という呼び名もすっかり浸透し、専門店や専用醤油が登場するなどブームになって久しいですが、今もその人気は根強いものがあります。ほかほかの炊き立てご飯に卵をのせて醤油をかける定番スタイルはもちろん、調味料を変えたり、食材を加えたりと自由自在にアレンジできるのも魅力。いろいろと試しながら自分好みの「たまごかけごはん」を追求するのも楽しいですね。「たまごかけごはんの日」は2005年10月30日に島根県雲南市で、第1回「日本たまごかけごはんシンポジウム」が開催されたことにちなんで作られた記念日なんだそうです。それに加えて

- ・新米のご飯が食べられる
- ・鶏にとっても過ごしやすい
- ・新しょうゆが出回る

この3つの時期が重なる10月は卵かけごはんをおいしく頂ける時期なんだそうですよ。

たまごかけごはんを食べ始めたのは…？

シンプル極まりない食べ物「たまごかけごはん」にも発案者がいたらしい。有力説の1つといわれるその人物は、明治時代に活躍したジャーナリスト「岸田吟香（きしだぎんこう：天保4年生～明治38年没）」という人物。ジャーナリストのほかにも目録の販売など実業家や教育者などとしても功績を残した岸田は、「麗子像」で有名な洋画家の岸田劉生（きしだりゅうせい）や、宝塚歌劇団の演出家でラインダンスの考案者である岸田辰彌（きしだたつや）らの父親でもあったそうです。

1927年の雑誌に、岡山県美咲町出身の岸田吟香さんが『温飯を盛らせて鶏卵3、4個を割り、焼き塩とトウガラシを振りかけて食べた』とのエピソードを載せたことで、日本に卵かけごはんが広まったようです。

卵を色で選んでる？

店頭にならんでいる卵を選ぶ時、何を基準にして選んでいますか？金額や賞味期限はもちろんですが「たまごの殻の色」で選ぶ、という人も多いのではでしょうか？

よく見かけるたまごの色といえば、王道の白たまごと茶色みのある赤たまご、さらに赤色と白色の中間色のサクラ色のたまごもありますよね。しかしこのたまごの色ってどんな違いがあるのでしょうか？

巷では「赤いたまごのほうが美味しい！」や「白いたまごより栄養価が豊富」など諸説ありますが、結論から言うと、中身の栄養に違いはないそうです。今まで赤たまごのほうが高級で美味しいと思っていた方にとってはちょっと驚きですね。実は同じ種類のたまごで、色が違ってても特に味に違いはないそうです。

卵の色の違いは「鶏の種類」によって変わるそうで、日本の養鶏業界で多くシェアされている鶏の種類は、白たまごは「ジュリア」「ジュリアライト」、赤たまごは「ボリスブラウン」という鶏。またサクラ色のたまごを産む「ソニア」という鶏も主流なんだそうですよ。

値段の違いは、鶏の種類によって食べる餌の量が違うから。餌を同じように与えても、鶏の種類によってたまごを産む量が異なるため市場での販売価格に差が出てくるそうです。でも飼料の種類によって、風味も黄身の色味なども様々ですので、自分が好きなものをいろいろ試してみるのも良いかもしれませんね。

365番たまごかけごはんの歌

兵庫県豊岡市但東町にある、たまごかけごはんの有名店「但熊」に行ったことはありますか？その店頭では、いかにも素人が歌っている不思議な歌が流れています。人気店のため歌を聞きながら外で順番を待っていると、違和感が…。卵かけごはんと関係があるようなないような不思議な歌詞が、男性の声や子どもたちのにぎやかな歌声と共に延々と続く…。同じ歌詞が全然出てこない。えっ…これ、いつまで続くの？調べてみると「365番たまごかけごはんの歌」というそうです。タレントの円広志さんが作曲し、そこへ歌詞を付けて作った歌。2時間9分45秒の超大作！待ち時間で全部聞くことはムリそうですね。ぜひ現地へ行って聞いてみてください。

漢→字→し→り→と→り→迷→路

挑戦してみよう！

9月号こたえ

スタート

脱	熟	本	海	賊
水	準	日	舶	船
点	抛	曜	来	品
検	査	火	別	種
半	定	着	注	入

ゴール

スタートからゴールまで熟語のしりとりで移動する迷路ゲームです。正しいルートでゴールまでたどり着くと、通らなかったパネルが出てきます。

半	形	図	別	行
生	地	鑑	識	動
改	種	品	物	植
良	以	嚴	正	統
性	別	莊	前	派

この余りのパネルの漢字をつなぎ合わせてできる熟語が「答え」になります。例題では「以」と「前」のパネルが余るので、「以前」が答えとなります。

信	憑	性	定	期
駅	天	能	測	健
絶	氣	家	計	診
滅	弁	画	映	療
種	別	途	上	養

こたえ

駅 弁

信憑性 → 性能 → 能天気 → 気絶 → 絶滅種 → 種別 → 別途 → 途上 → 上映 → 映画 → 画家 → 家計 → 計測 → 測定 → 定期健診 → 診療 → 療養

— 漢字しりとり迷路 応募方法 —

- ①名前 ②住所 ③電話番号④「かとけん通信」の中で興味のあった記事、ご意見、ご感想など。
- ⑤答えをご記入の上 FAX かメールにてご応募下さい。

FAX 22-2133 ☒hirose@kato-const.jp ハガキやお電話でもOKです！

かんたんレシピ

☆材料☆ (3人分)

卵	3個
海苔(全形)	1枚
プロセスチーズ	1枚分(10g)
しょうゆ	小さじ1/2弱
サラダ油	適量



海苔とチーズの卵焼き

- ① 海苔は卵焼き器の大きさに合わせて2cmほど短く切る。
- ② 卵をボウルに割りほぐし、しょうゆを加えてよく混ぜる。
- ③ 卵焼き器にサラダ油を薄くひいて中火にかけ、油が温まったら①の1/3量を流し入れて弱火にする。ふくらんだところを菜箸でつついてつぶす。奥の端にチーズをのせ、手前に海苔をのせてチーズを芯にして奥から手前に巻く。
- ④ 巻いた卵焼きを奥に寄せ、油を薄く塗って、再び同量の卵液を流し入れる。海苔をのせて奥から手前に巻く。
- ⑤ 残りの卵液を流し入れ、最後は海苔をのせずに巻く。卵焼き器から取り出して冷まし好みの厚さに切れば完成。



「めぐみ」のつぶやき...



先日京都に行ったとき偶然にもお祭りに遭遇しました。
結構にぎわっていたので様子を見に行くと「栗田祭り」という栗田神社の
神幸祭でした。大きな神輿(1200kg)を大勢の人が担いで神社から下り
くる様子は圧巻でした。帰って調べてみると長保3年(1001年)頃から1000年
続いているそうです。また祇園祭の山鉦の原型とも言われているそうです。
外出に、こういう出会いがあると気分上々。運気が上がる気がします。ほんとと思うのは
私だけでしょうか。コロナ禍で色んな事が中止になっていくけど、久しぶりにお祭り
をみるのが嬉しかったです。
栗田祭りの神幸祭は毎年スポーツの日に行われています。ぜひいっしょに
観戦が頂けるみたいです。

社長よりひとこと

いつまで暑い日が続くのかと思ったら、いまなり秋を通り越して冬みたいな寒さになり着る王
から布団まで替えないといけないし体調の管理も大変。このまま秋がなく冬かと思っただけで中旬にま
だ夏日! 暑いのが寒いのがどっち? はっきりしなくなり衣替えも出来ません。日本には四季がありそれ
ぞれに風情がありますが、地球温暖化の影響なのが四季がはっきりせず夏と冬は暑く寒さ
がきつくと春と秋は短い感じで、異常気象による災害のニュースが増えています。温暖化を止めるの
は簡単じゃないですが一人ひとりの心がけがとっても大切。小さなことでもユツユツと! 加藤 淳



都市ガスリフォーム
専門店

かとけんホーム

〒620-0042 福知山市北本町二区30-1 加藤建設(株)



ホームページ
社長ブログ

0120-24-1900

かとけんホーム

かも社長

検索

検索

ホームページは
こちら↓

