

ねじりはちまき

11月 立冬 小雪の月となりました。

3日 文化の日、7日 立冬です。15日 子どもの成長を祝する七五三です。22日 小雪、23日 勤労感謝の日で昔の新嘗祭です。

暦の上では、7日から立冬と字の通り冬の季節に入ります。

気圧配置は、西高東低の冬型となり、冬の季節となり冬風の第1号が吹き始めます。とはいえ、ちょうど紅葉の見頃でもあり、最も秋らしい季節とも言えます。

冬の風はまだ弱く雨も少ないため、時折春が戻ったようなおだやかな陽気になることもあります。このような日を「小春日和」といい、冬でありながら汗ばむような陽気を「小六月」と呼ばれています。

冬と春が混在するような、この時期特有な気候を表す面白味のある言葉ですね。

しかし、このような時期こそ、体は十分気を付けなければなりません。

そして、来る冬を迎える体をつくっておきたいですね。

幸田 常一

* * * * *



郡山市の現場はお陰様で完成し、お引渡しさせていただきました。現在は本宮市の現場で、住宅の新築工事に入らせていただきました。整地が済んで、今は基礎工事の段階です。

「ショウジハリカエ」

平成元年10月に完成した我が家は、既に建築30年に成らんとしています。建築当時、建築を担当された幸田建設の前社長さんから、「現在の建築技術から推測すれば、木造建築の寿命は30年と云われている。」と云われたと記憶しております。

この話から私は、当時現役の公務員として勤務しておりましたので、80歳の年寄りになるまでは、この家に住み続けられるものと考えて新築をお願いいたしました。

この家の新築後の、平成23年3月に発生した東日本大震災により、K市は震度6弱の大きな揺れになりました。この震災は、我が家の近くの家では、瓦屋根が大きなダメージを受けたのに、我が家の屋根瓦は無傷。この原稿を書いている現在でも、安心して生活を楽しんでおります。

これは、幸田建設様の卓越した技術と誠実な施工の賜物であると、感謝の気持ちを一層と強く感じております。

さて、我が家は和風なので、1階に障子戸が16枚、2階に12枚とたくさんの障子戸がありますが、張り替えて数年になり、震災にも耐えてきた我が家ですが障子紙が汚れ、一部に破れた箇所が出て参りました。

そこで、家族会議(私と家内の二人だけの会議)を開き張り替えをすることに決定、この10月に3日間の日にちをかけ、張り替えをやり遂げました。

決定はしたものの、障子の張り替えは全くの素人2人です。何から準備をすれば良いのかと随分迷いましたが、我が家の近くに在るホームセンターに行き、先ず始めに障子紙を購入して参りました。その際、張り替える為の糊を購入する事を忘れて、障子紙が不足したりで、再度ホームセンターに足を運ぶ羽目になりました。

さて、いよいよ張替え作業に入りましたが、古い障子紙を障子戸の枠からはがすのに一苦労。たつぷり水は紙に含ませることがコツであることを理解するのに、1日もかかる始末でした。障子戸への糊付け(糊はたつぷり均等につけることもコツの1つ)や、障子紙の張り付けなども大変な重労働。

加齢に伴い体力が減退してか、体が思うように動かず悪戦苦闘の末にどうにか張替えを終わることが出来ました。体が思う様に動かなくなり、そのため家内に八つ当たりをしたりする事もしばしばありました。

この様にしてどうにか完成させることが出来ました。仕上がりは素人作業にしては先ず先ずの出来映えと自画自賛しております。

完成祝い(晩酌)のビールの美味しい事。完成祝いの席で家内が、私の体の動きを観察して居たらしく「次回の障子の張り替えは、出来ないのでは」と呟くのを聞きながら、私も「歳」の事を考えて、一抹の寂しさを感じた次第です。

K・S記

* * * * *

今月の旬♥食材
「キクラゲ」

キクラゲは乾燥物が出回っていますので、いつでも食べられるようになりました。

漢字では「木耳」と表します。

キクラゲは木に生えますが、その姿が顔の横に付いている耳みたいに見えることから、この漢字で表されるようになったそうです。

キクラゲはカルシウムや鉄分が豊富ですし、きのこの一種なので食物繊維も豊富に含まれています。

スープに入れたり、野菜炒めに入れたり、豚肉とキクラゲの卵炒めもおいしいです。色々なお料理が楽しめる食材ですね。

.....

しょうせつ
小雪

22日頃は小雪です。

小雪がちらつき始める頃ですよ、寒さもまだ厳しくないし雪もそんなに多くはないよ、という意味ではありますが、やっぱり朝晩は寒いですよ。

紅葉ももう終わりに近付いているでしょうか。

山頂は雪をかぶるようになり、美しい冬の姿を見せてくれることでしょう。

塩について

今回は調味料のうち「塩」について調べてみたい。塩資源としては海水、湖塩、岩塩がある。湖塩も岩塩も元を辿れば海水である。そもそも海底であったのが地殻変動で隆起したことによる。海水が陸に閉じ込められ、水分が蒸発すれば塩の結晶ができて塩湖となり、地下に埋もればやがて岩塩になる。それはそれは永い年月をかけての話である。現在の地球は表面積の70%が海で覆われており、海水は地球上の水分の97%を占める。その海水に占める塩分は3.5%程度である。では、海水に含まれる塩分はどのように出来たのか。やさしく説明しているのが見つかったので紹介したい。生まれたての地球には海はなく、熱い地面から噴き出した水蒸気や火山ガスに包まれていた。地球が冷えてくると、水蒸気が雨になって大地に降り注いだ。この雨は塩の元の一つである塩素を含んだ酸(さん)の雨で、まわりの岩からもう一つの塩の元であるナトリウムを溶かした。こうして二つの塩の元が出会って固まり、塩の含んだ海ができたというわけである。ところで、世界全体で塩資源の構成はどうか。イメージとしては、海水が圧倒的に多いと思うだろうが、実は全体の25%程度を占めるに過ぎない。その他は、塩湖や岩塩であり、それと地下かん水(地下に貯まった濃い塩水)もあるというのだ。日本では海水以外は余り思い浮かばないが、世界的にはそうではないことがわかり、意外であった。日本では食塩の自給率は85%程度になっているとのこと。塩分は人間にとって必須のものであるが、そもそも古代人は塩分を意識して摂取していたのだろうか。意識したがゆえに、製塩法が徐々に開発されてきたともいえよう。どこまで遡れるか。万葉集(759年に編集完了)を紐解くと、枕詞に「藻塩焼く」あるいは「玉藻刈る」というのがあるという。一説によると、古代では、海岸に打ち上げられたホンダワラなどの海藻が天日で乾燥されて表面に析出した塩の結晶を、甕(かめ)に蓄えた海水で洗い出し、塩分を海水の方に移す作業を何回も繰り返すことにより「かん水(濃い塩水)」を得るという手順だったらしい。その次に海水を煮詰めるわけだが、その工程において専用に使われた土器は製塩土器と呼ばれ、沿岸地域の遺跡で発見されている。この製法は中国地方では弥生時代の中期頃に岡山県の児島半島付近で始まったといわれる。奈良時代後期からは一部塩田方式に移行したといわれる。塩田方式は日照時間を長く要することから、日本では気象条件のうえで適するのは瀬戸内地方や能登半島に限られてしまう。このため製塩方式としては、コスト面では高くつくが、専ら海水を煮詰める方式が採用されてきている。現在では、海水を濃縮する製塩方式としてイオン交換膜製塩法が採用されている。この製塩法での塩の純度は塩田製塩法に比べて塩の純度は大差ないという。余談になるが、数は少ないようだが、食塩泉の温泉水から製塩していたところもあったのである。長野県の鹿塩温泉、本県の大塩温泉・熱塩温泉などである。いずれの温泉名も「塩」が付く。岩塩が埋蔵しているところ故なのであろう。そこで「岩塩」の話題に移りたい。世界的には塩資源としては岩塩が多い。産出量の多い順から産出国を挙げるとアメリカ、ドイツ、イタリア、スペイン、イギリス、ブラジル、パキスタンとなるようだ。我が国の輸入品としては、ヒマラヤ、モンゴル、アマゾンといったものが目に付く。ところで、都市名に「塩の意」がついているところがある。それはオーストリアの「ザルツブルク」である。ドイツ領に隣接している。ご承知の通りモーツァルトの生誕の地であり、音楽の都である。都市名のザルツが「塩」で、ブルクが「砦」の意であるというのだ。ヨーロッパでは塩資源は歴史的に古くから岩塩で賄われている。もちろんドイツからオーストリアにかけても岩塩の産地である。その産出される岩塩の交易によって経済的富がもたらされ、支配層(ハプスブルク家や大司教など)の財源ともなった。それで岩塩は「白い黄金」といわれた。これと同様に西アフリカのサハラ砂漠の中にもかつては塩鉱があつて、サハラ交易で富をもたらしたというのだ。岩塩の採掘跡が観光地として活用されている例もある。一つはオーストリアのハルシュタットは古代ローマ以

前の7千年前から採掘されていたそうだが、現在も現役だ。そのうち世界最古の坑道が博物館として観光客に公開されている。ハルシュタットは湖畔の美しい街で、ハプスブルク家の直轄保護地であった。今は世界遺産に登録されている。もう一つ、スペインのカルドナでは塩の結晶が「つらら状」になっている坑道跡が観光客に公開されている。この塩鉱は古代ローマ時代から知られており、ヨーロッパ有数の埋蔵量を誇っていたということだ。こうして見ると岩塩の歴史はかなり遡り、古いのだ。

次に「塩湖」について触れたい。塩湖で大きいのは大きい順からカスピ海、バルハ湖、グレートソル湖であり、標高で一番高いのはナムツォ（中国・チベット）で、一番低いのは死海（イスラエル・ヨルダンに接し、海拔はマイナス）である。塩湖で話題性のあるのは、以上の挙げた塩湖ではなく、一つはカスピ海の北にあるバスクンチャク湖である。この塩湖の塩は8世紀以降シルクロードで東西に広く輸出されており、現在では塩の純度が高いことから需要があり、ロシアの塩の80%を占めているというのだ。もう一つは、ボリビアのウユニ湖である。アンデス山脈の隆起によってできたもので、標高は3700mの地にある。大きさは南北約100km、東西約250kmである。テレビで見たことがあるが、広大な塩の固まりの塩原である。ウユニ湖の塩のお蔭で、つまり塩の生産と観光でこの地域の産業は持っていると言える。「白の黄金」という威力は世界共通のものかも知れない。塩のつく慣用句を挙げると、「手塩に掛ける」「敵に塩を送る」「清めの塩」といったものがある。「手塩に掛ける」というのは「自分自身の手で大切に育て上げる」の意である。「手塩」とは「好みの塩加減にするために食膳に盛られた塩」とのこと。「敵に塩を送る」というのは「甲斐の武田信玄と越後の上杉謙信とが交戦中、駿河の今川は武田と反目し、甲斐への塩の流通を絶ってしまう。それを知った謙信が越後の塩を信玄に送ったという」故事による。この故事には異説もあるが、要するに「敵対する相手に援助の手をさしのべる」ということ。「清めの塩」というのは、神道では塩は穢れを祓い清める力をもつとみなす。そのため祭壇に塩を供えるなど神道行事で塩を用いる風習がある。また、死を穢れの一つとみなし、葬儀後塩を使って身を清める風習もある。さらに、ご存知のように相撲では取り組み前に塩を使って土俵を清める。それとこんなことも。家に来た嫌な客が帰った後、二度と来ないよう玄関に塩をまくこともあるとか。塩にまつわる話はいろいろあって面白い。それだけ人間にとって不可欠で、身近な存在ということだろう。

余談になるが、地球上の多くの生物にとって塩分は生命維持に欠かせないものであるが、人間にとって塩分の取りすぎは種々の病の原因になるとされている。それで摂取量は適量にせよとなる。そうは言ってもいちいち計る人はおるまい。その摂取量であるが、日本は先進国の中で食塩の摂取量が一番多いのに、長寿国となっている。それは何故か。長寿日本一の長野県の例で見ると、食塩の摂取量が多い割には、野菜の摂取量も多い（信州味噌や野沢漬けもいと人もある）というのが効いているというのだが、どうだろう？ ともかく、栄養のバランスが大事ということですかね。

<会社近況>

11月ですね。
今月は、おたよりの発行がかなり遅れてしまいました。すみません
でした。

朝晩、ストーブやこたつが活躍するようになりましたね。
インフルエンザも出始まったようです。お体どうか、大切に。

お世話になっている郡山市の現場は、お陰様で完成しお引渡しさせて
いただきました。

先月から、本宮市の現場で新築工事に入らせていただいております。
広い敷地内に、住宅と作業場を建設いたします。
しばらくの間、樹木の伐採や樹木の移動などしておりましたが、整地
も済んで基礎工事に入らせていただきました。
完成するのは、来年の春頃になります。
これから雪の季節を迎えるので、大変なことも出てくるかも知れませ
んが、春には無事にお引渡しさせていただけるよう、一同頑張っ
て参ります。

(お知らせ)

11/23(水) 勤労感謝の日
お休みさせていただきます。

* * * * *

平成28年11月5日発行
有限会社 幸田建設
<発行責任者>幸田久美
〒969-1204
本宮市糠沢字八幡1-1
電話0243-44-3816

<後記>

先日実家に行きましたら、大きな
ひまわりが咲いていました。
時期はずれで驚きましたが、私の背
よりもずっと高く立派なものでした。
寒いからと体を縮こませてはい
けませんね。 事務員 k