

# 食べタイヨ-! 知りタイヨ-?

まごころを食卓へお届けする情報誌

第 28 号 28\_03217102

<http://taiyo-otoku.com> ◀バックナンバーもこちらからご覧になれます

**FREE PAPER**  
ご自由にお持ちください

特集

## タイヨ-の寿司に使用しているこだわりの海苔 宮城の海が育てた美味しい海苔

平成三十年も変わら  
ずタイヨ-・ビッグ  
ハウスを  
宜しくお願い致  
します。



今年も良い年でありますように!

- ★宮城の美味しい海苔が出来るまでを徹底取材!
- ★タイヨ-惣菜を使ったアレンジレシピの紹介
- ★食べタイヨ-!知りタイヨ-?読者アンケートの色々ランキング

戌

新年特別企画! タイヨ-キャラクター  
ふんわりレジャーシート!!

100名様  
プレゼント

特集

タイヨ-オススメの海苔

焼のり&味付のりプレゼント!



抽選で  
60名様

昭和鶏卵

タイヨ-オススメの卵  
「たいよう」のご紹介



「全国共通たまご  
ギフト券1,000円分」  
60名様に!





# 宮城県産海苔 寒流のり



現在タイヨー・ビッグハウスの惣菜売り場で販売している巻き寿司に使用している海苔は、宮城県の南三陸町にある渡辺海苔店の工場で製造しています。



## 宮城県産海苔の特徴

### 【豊かな海の恵み】

南三陸町は宮城県の太平洋沿岸北部、リアス式海岸に位置しています。リアス式海岸は元々川の流れて削られた谷だったと言われ、入り江が入り組み、上流にある森林の養分が多く含まれている水が多数の河川から流れ込み、海藻・魚介類を育ててくれます。また、千島列島から南下してくる親潮（寒流）も北の海から豊富な養分を運んできます。世界三大漁場の一つとも数えられる三陸沿岸は、昔から豊かな水産資源を供給してきました。宮城県産海苔は、全国の生産地の中でも一番北に位置し、唯一、親潮（寒流）のふんだんな栄養塩の恵みを受けて育つ、風味豊かな海苔です。

## 海苔の栽培

### ① 牡蠣の殻で海苔の胞子を育てる

海苔の栽培は牡蠣殻に糸状体の海苔の胞子を植え付けるところから始まります。4月の植え付けから夏までは海水に浸した貝殻の中で糸状体が光合成をして栄養を吸収しながらゆっくり伸びていきます。

### ② 網にタネを付けて、ノリの芽を育てる。

秋になり水温が下がると殻胞子が牡蠣殻から出てきます。このタネをノリ網につけます。タネをつけたノリ網は一定の時間空気中に出して乾燥させます。このことを干出（かんしゅつ）と言います。干出は「雑藻を取り除く」「ノリ網を強くする」「単胞子を多く出す」ために行います。良く干出されたノリ芽は健全なタネ網となります。



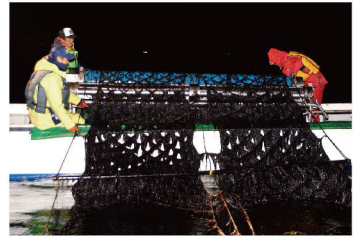
浮流し式栽培法

### ③ ノリの育成～収穫。

タネ付けの済んだ網は本育成に入ります。深い海に浮と錘でロープのいかだを作り、その中に網を張る「浮流し式栽培法」で育てます。（産地によって栽培方法が異なります。）ノリの芽は半月ほどたつと20cmぐらいに伸び収穫できるほどの長さになります。

産地によって収穫時期は異なりますが、早い産地では10月下旬、遅い産地では12月上旬から始まり、翌年の4月～5月まで収穫は続きます。一度収穫したノリ網はその後2週間ほどで再収穫が可能になります。

国内のノリ養殖は二期作栽培です。

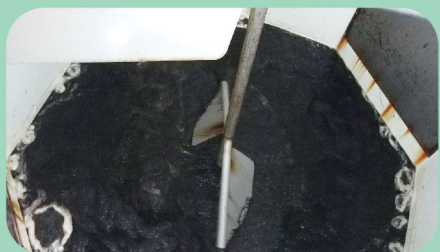


海苔摘み作業



摘みたての生ノリ

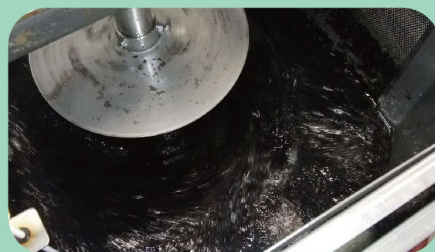
## 乾のりができるまで（宮城県漁業協同組合 宮戸支所）



摘採してきたノリを海水、酸素を与え鮮度を保ちつつ保存します。



異物除去機でノリと異物を選別し、大サイズの異物を除去し、海水で洗浄します。



ノリを粗切りにし、さらに小さい異物を取り除き、再度、洗浄機を通します。



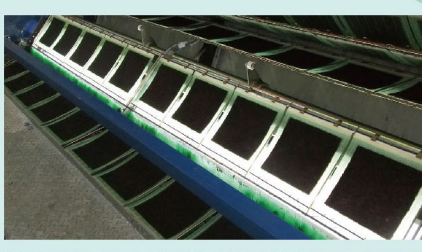
真水を使用しながらノリをミンチ状に裁断します。



ノリに含まれている塩分を抜きます。



ノリと水の配分調整を行います。生産者がその日のノリを確認してどのくらいの配分にするか決めます。数値を設定したら後は管理システムで微調整を行い、商品の均一化を図ります。



ノリを型に入れ脱水し約2時間半から3時間乾燥させ、未乾燥、金属、異物の各検査を通り、帯テープを巻いて梱包されます。全行程でかかる時間は約3時間半から4時間程です。梱包後、漁業協同組合の品質と等級を検査する検査場に運び、格付けを行った後、海苔共同販売場に出荷されます。

1日の生産枚数は約60,000枚！  
最盛期で100,000枚程度生産するんだって。すごいニャー。



※ねこっけは恵方巻きを食べる直前です。恵方巻きは無言で食べましょう。



# 焼のりができるまで (渡辺海苔店 志津川工場)



毎年11月から翌年4月までの間に、海苔生産者より集荷した海苔を、乾海苔共販所で入札によって仕入れます。



冬季に1年分仕入れた原料を、自社冷凍庫にてマイナス25度で風味を損なわず新鮮なまま保管します。



冷凍庫で保管されている原料を選別し、伸ばします。



選別された海苔は減圧方式の乾燥機で海苔の色、艶、風味を失わないように乾燥します。



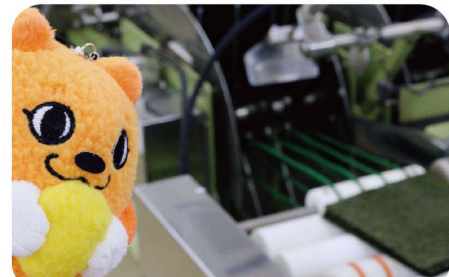
最新式の焼釜で280度で約8秒、遠赤外線と近赤外線で焼き、異物探知機と目視による検査を行います。



お客様の要望に合わせてカットして包装し、出荷されます。



渡辺海苔店さんにお邪魔したニヤ〜



徹底した管理で安心・安全だニヤ!

## 海苔に関するQ&A

### 賞味期限はありますか？

渡辺海苔店では焼き上げ、製品にしたときに賞味期限を付けております。海苔は光と湿気を嫌います。開封した後は賞味期限にかかわらず、「湿気のない冷暗所にできるだけ密閉した状態で保存」していただき、風味の変わらないうちにお早めにお召し上がりください。

### 乾海苔、焼海苔、味付海苔の違いは？

養殖され板状に加工された物が「乾海苔」、「乾海苔」をもっと乾燥させ焼き上げた物が「焼海苔」、焼海苔に味付けした物が「味付海苔」となります。昔は「乾海苔」(板海苔)が主流でしたが、今は焼き上げた「焼海苔」が主流となっており、乾海苔を見たことがない人も増えてきました。

### 表と裏で違いがありますか？

一般的にザラザラしたほうが裏です。つやつやして光沢のあるほうが表。裏面にご飯が当たるようにしていただければ、おにぎりや巻き寿司もきれいにできあがります。



乾海苔が主流だった昔は、火が多すぎて食べず、焼くことで香りや旨味がより増すのよ。

## 宮城県の南三陸町

宮城県沿岸部は2011年3月11日に発生した東日本大震災に伴う大津波の影響で、大きな被害を受けました。

幸い南三陸町にある渡辺海苔店の製造工場は軽微な被害で済みましたが、海苔を生産している奥松島の漁場は大きな被害を受け、現在も復興の日々が続いています。奥松島に数十軒あった海苔の生産者も今では数軒に減ってしまいましたが、震災の爪痕が残る町で少しずつ前に向かって、宮城の綺麗な海で品質の良い海苔を製造しています。



旧防災対策庁舎



奥松島の景色



さんさん商店街



渡辺海苔店の工場の方々



宮戸支所の小野寺さん (宮城県漁業協同組合)

## おひたし

【材料】3~4人分  
ほうれん草 1袋/もやし 1袋  
かつお節 小袋2袋/焼き海苔 1/2枚(全型)  
★醤油 大1/★みりん 大1/★ごま油 大1

【作り方】  
①ほうれん草を茹でてざるにあげ、水にさらす。水気をよく絞り3cm幅に切る。  
②もやしは茹でてざるにあげ、水気を切っておく。  
③ポウルに★を合わせ、①②を入れて混ぜる。  
④さらにかつお節と細かくちぎった海苔を加えて混ぜ合わせたら出来上がり。



## 佃煮

【材料】ジャム瓶1瓶位  
焼き海苔 5枚(全型)/水 100ml  
めんつゆ(濃縮されたもの) 150~200cc  
かつお節 小袋1袋

【作り方】  
①鍋に海苔を適当な大きさにちぎって入れる。  
②①に水、めんつゆを入れ、焦げ付かないよう混ぜながら弱火で煮詰める。  
③水分が無くなってきたら、かつお節を入れ、よく混ぜて出来上がり。

めんつゆの濃さは好みで調整してね。



## タイヨーオリジナル 恵方巻き

ねころつけたちど 楽しく運氣アップ!?

タイヨーのキャラクターを海苔にプリントした恵方巻きが2018年節分の日に発売!!

ご予約 承り期間

2018年  
1月5日(金)~  
1月30日(火)  
締切日

ご予約は各店舗にて承ります。

## 渡辺海苔店 焼のり & 味付のり

抽選で60名様 プレゼント!

※現在タイヨー、ビッグハウスでは販売しておりません。



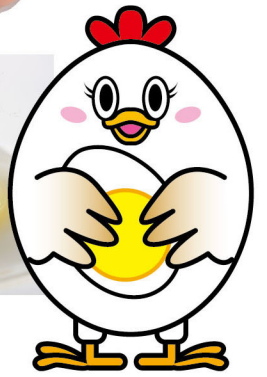


# タイヨーオススメのたまご たいよう

昭和鶏卵(株)で製造している「たいよう」という商品は、パッケージ中央に黄身の写真を載せ、お日さまの太陽とスーパータイヨーを掛けて「たいよう」と名付けられたオリジナルの商品です。発売され10年、お客様の認知度も増え、1ヶ月で約10万パックを販売するヒット商品となりました。



**栄養素** 「完全栄養食品」と言われる卵には、ヒトに必要な20種類のアミノ酸が含まれています。「たいよう」はその中からビタミンEを強化しています。ビタミンの中でも老化を防ぐ抗酸化作用が最も強く、別名「若返りのビタミン」と言われるほど高いアンチエイジング効果が期待できる栄養素です。



## 「たいよう」ができるまで

「たいよう」を産む鶏は、昭和産業(株)で配合設計された専用飼料を食べています。昭和産業グループ独自の厳重な品質検査を受けた安全な飼料を食べた鶏は、健康で良質な卵を生み出します。



鹿島飼料(株)の皆さん

★飼料★



とうもろこし畑



大豆畑



鹿島港に到着した貨物船

トラクターが入るほど、とても大きなタンクだニャー!

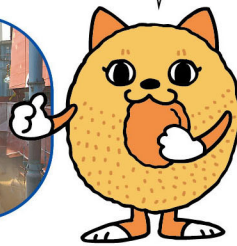
海外(アメリカ)から輸入されるとうもろこしや大豆が鶏の飼料の主原料です。

飼料原料を積んだ大きな貨物船がアメリカを出発し、約1ヶ月で鹿島港(昭和産業(株)鹿島工場)に到着します。

鹿島港に到着した飼料原料は、近隣の鹿島飼料(株)に運ばれ、配合飼料が作られます。作られた配合飼料は養鶏場へ送られます。



船内タンクの飼料原料



★養鶏場★

茨城県小美玉市にある限定された養鶏場で「たいよう」は生産されています。



鹿島飼料工場で作られた飼料



養鶏場



生産者の君島正夫さん

朝生まれた卵は夕方に工場へ運ばれます。

★パック卵の製造工程★

養鶏場から運ばれてきた卵は、養鶏場と同じ小美玉市にある昭和鶏卵の小川工場で「洗卵→検卵→選別」などの工程を経て製品になります。

### 洗卵・殺菌・乾燥工程



①卵受入



②洗卵機



③洗浄ブラシ

卵殻表面に付着している汚れや、菌を50℃前後の温水と次亜塩素酸ナトリウムで洗卵・殺菌し、乾燥させます。

### 検卵・選別工程



④目視検査



⑤ヒビ卵検知器



⑥汚卵検知器



⑦異常卵検知器

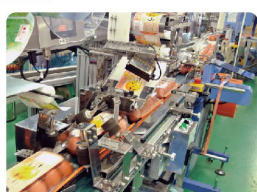
卵の汚れやヒビ、卵内に入っていると思われる血玉や黄味の無い卵などが無いかを厳しく検査し、食用不適とみなされる卵を取り除きます。

最近双子の卵を見なくなったネエ〜

### 包装・出荷工程



⑧自動包装机



⑨ラベル投入機



⑩包装



⑪出荷

検知器で問題のないと判別された卵が自動計量され(52g以上76g未満の卵)機械でパック詰めされます。その後、賞味期限を印字した商品ラベルが貼り付けられ各店へ出荷されます。

私たちが「安全・安心なたまご」を製造しています!



ティーチ ターチ

私の一番好きな食べ方はゆで卵です。



小川工場の方々

## たまごに関するQ&A

### 卵の本当の賞味期限はいつまでなの?

パッケージに表示された「賞味期限」は、生で卵を食べられる期限です。賞味期限が切れても、黄身と白身がしっかり固まるまで加熱して調理すれば問題ありません。ただし冷蔵庫で保存し、期限が切れてから2~3週間以内を目安に使用しましょう。殻にヒビが入った卵は、賞味期限内でも早めに加熱調理して食べてください。

### 卵の殻の色はどうして違う?

白色レグホンは白、名古屋コーチンやポリスブラウンは茶色、さくらはピンク色(薄い茶色)など、卵の殻の色は鶏の品種によって異なります。このほか、青い殻の卵を産むアローカナという品種もあります。ただし、どの卵も栄養価はほぼ同じ。ちなみに日本やアメリカでは白、ヨーロッパや中国などは茶色が主流です。

### 黄身の色が濃いほど栄養価も高いの?

黄身の色は飼料に使用される黄色トウモロコシやパプリカなどの色が反映されたものです。ですので、黄色が濃い=栄養価が高いとは、いちがいに言えません。ただし、飼料に色々な栄養素を加えると、そのまま卵黄に取り込まれる成分もあり、各種ビタミンやヨウ素、DHAなどの栄養成分を高めた「栄養強化卵」が人気を集めています。

### 卵を毎日食べるとコレステロール値が心配です。

最近の研究によると、1日1~2個の卵を1~2カ月間食べてもコレステロール値には影響がないという結果が出ています。1日2個ならば、コレステロール値を上げずに心筋梗塞のリスクも増えません。とはいえ、コレステロールは身体の細胞膜を作る大切な成分で、高齢者は、卵をはじめとする食事から補う必要があります。

抽選で60名様に「全国共通たまごギフト券 1,000円分」をプレゼント!!

お好きな鶏卵(白玉、赤玉、特殊卵)うずらの卵を選び、お会計の際に100円券としてご利用ください。



※全国の量販店、スーパー店舗などでご利用いただけます。※有効期限は5年です。

詳しくはたまごギフト券の裏をご覧ください。



たまごを使ったオススメレシピ



簡単なめたけ丼

【材料】2人分  
たまご 2個/なめたけ(瓶) 大/青のり 小1/刻みたくあん 大1  
温かいご飯 茶碗1杯/塩 少々/サラダ油 大1/2

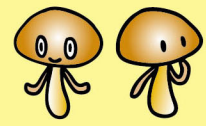
【作り方】  
①ボールに卵を割りほぐし、なめたけ、青のり、塩を入れ混ぜる。  
②フライパンにサラダ油を中火で熱し、①を流し入れ焼く。  
③温かいご飯に刻みたくあんを混ぜ、②を乗せて出来上がり。



なめたけ入り卵焼き

【材料】2人分  
たまご 2個/なめたけ(瓶) 大2杯/青のり 小1杯  
塩 ひとつまみ

【作り方】  
①ボールにたまごを割りときほぐす。  
②①になめたけ、青のり、塩を入れる。  
③フライパンを熱し、②を流し入れ巻いていき出来上がり。



レシピ考案者  
昭和鶏卵検  
片岡祐子さん

お弁当の一品に!



カレー煮卵

【材料】2個分  
たまご 2個/めんつゆ(三倍濃縮) 大1/2  
カレールー 1/4皿/水 大1と1/2  
生姜(チューブ)お好みで

【作り方】  
①ゆで卵を作る。  
②①以外の材料を鍋でひと煮立ちさせる。  
③保存容器に①と②を入れ、半日以上漬け込んで出来上がり。



監修/東京家政大学



簡単ごはん焼き

【材料】2人分  
たまご 1個/めんつゆ(ストレート) 大1  
ごはん 200g/小ねぎ 15g/バター 5g

【作り方】  
①卵を溶いて、めんつゆを加える。そこに、ごはん  
と刻んだ小ねぎを入れ、よく混ぜる。  
②バターを溶かしたフライパンの上に、①を厚さ  
1cm弱に広げ、焼き目がつくまで焼く。  
③裏返し、全体に火が通ったら完成。

お好みでチーズやソース & マヨネーズを  
トッピングしてください。



もちまきたまご

【材料】2個分  
たまご 1個/切り餅 1個/ハム 1枚  
チーズ(溶けるタイプ) 1枚/しょうゆ 小1  
からし お好みで/サラダ油 適量

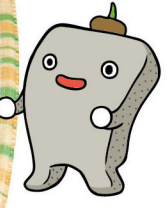
【作り方】  
①切り餅を茹で、柔らかくなったらしょうゆと  
からしをからめる。  
②ハムとチーズを半分切る。卵は割りほぐす。  
③卵焼き器に油を熱し、卵を流し入れたら火を  
弱め、ハム・チーズ・もち・チーズ・ハムの  
順に重ね、卵で③の材料を包み出来上がり。

お好みできざみのりをのせるとアクセントになります。

タイヨーオススメのお惣菜と  
アレンジレシピをご紹介します!



イワシの醤油煮



煮物 約10分で作れる簡単な煮物! イワシの醤油煮の汁が良い味を出します。



【材料】2人分  
イワシの醤油煮 4切れ/大根 3cm位/椎茸 3個  
★水 100~150ml/★だし 小1/★砂糖 小2

【作り方】  
①大根は5mm程の半月切りに、椎茸は半分切る。  
②中火で熱した鍋にごま油を入れ、大根を炒める。  
③大根全体にごま油が馴染んだら、イワシの醤油煮(汁ごと)、  
椎茸、★を入れて煮立てる。  
④汁気がなくなるまで弱火で煮たら出来上がり。  
お好みでかわれ大根を盛りつけてください。

混ぜる時は、イワシが  
ほぐれすぎないように  
ゆっくりと混ぜてください。



イワシの味噌煮



つみれ汁 生姜たっぷり体ポカポカ! 寒いこの季節にピッタリの具沢山つみれ汁



【材料】お椀6杯分程  
だし汁 800ml/大根 5cm程/玉ねぎ 1/2個/人参 1/3本  
長ねぎ 1/4本/えのき 1/2袋/★酒 大1/★生姜(すりおろし)  
1/2かけ/豆腐 1丁/味噌 お好みの量/小口ねぎ 適量  
☆イワシの味噌煮 4切れ/☆長ねぎ(みじん切り) 1/4本  
☆生姜(すりおろし) 2かけ/☆片栗粉 大2

【作り方】  
①大根、人参は細切り、玉ねぎは薄切り、  
長ねぎは斜め薄切り、えのきは食べやす  
い大きさに切る。  
②鍋にだし汁・①の大根、人参、玉ねぎ、  
★を入れてやわらかくなるまで煮込む。  
③ボールに☆を入れ、よく混ぜて一口  
サイズに丸める。  
④②に③を入れ、①の長ねぎとえのき、お好みの大きさに切った  
豆腐を入れ、つみれが浮いたら火を消し味噌を入れて出来  
上がり。小口ねぎをのせて召し上がれ。



③の工程

原料のイワシは銚子産のみを使用しています。5月~7月に  
水揚げされる脂がのったイワシを厳選して作っています。  
骨まで軟らかく煮てあり、丸ごと食べられます。  
冷めても十分美味しいから、お弁当のおかずにもオススメ!  
お酒のおつまみとしても最適。是非、ご賞味ください。

※一部お取り扱いのない店舗もございます。

今回はイワシの味噌煮の汁は  
使用していませんが、  
使用する場合は片栗粉の量を  
少し増やしてください。



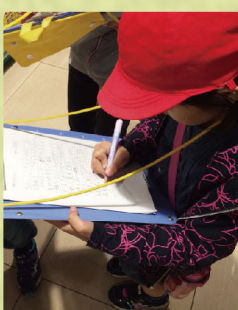
タイヨーでは、近隣の小学生を対象に社会科見学の受け入れを行っています。普段では入れないバックヤードの見学や、店長や次長に沢山質問をして、スーパーマーケットの仕組みを楽しく学びます。

### お買い物支援

タイヨー白井店では、社会福祉協議会と協力し、食料品や生活必需品の購入に不便や苦勞を感じている高齢者の方々を対象に、買い物支援活動を行っています。



タイヨースタッフが  
お買い物のサポート  
をします！



みんなすごく  
熱心だニャー！



## 食ベタイヨー！ 知りタイヨー？

## 読者アンケート 色々ランキング

読者の皆様、毎号沢山のご応募本当にありがとうございます！皆様からの貴重なご意見・ご感想は編集部一同すべて読ませていただいています！とても温かいお言葉や励まし、中には厳しいご意見もご意見ですが、すべて貴重なご意見です。今後の食ベタイヨー！知りタイヨー？づくりに役立たせていただきます。

毎号のアンケート用紙にある質問の中から、いくつかの回答ランキングを発表します!!

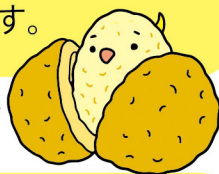
23号

お弁当作りにかかる時間は  
どれくらいですか？

1位	30分	29%
2位	20分	15%
3位	15分	13%
4位	約1時間	8%
5位	40分	5%
	その他	31%

- ★前日、夕飯の残り物を詰めます。
- ★週末に作り置きします。
- ★冷凍食品を使います。

お弁当にも  
じゃがいも  
つれてってほしインコ



24号

ご家庭で食卓に並ぶ（又は作る）料理は  
和食、中華、洋食・・・何がが多いですか？

1位	和食	56%
2位	洋食	10%
3位	イタリアン	8%
4位	中華	7%
5位	和・洋・中	2%
	その他	18%

- ★居酒屋メニュー
- ★コロッケ+白飯

中華は人気がなく  
さみしいよ～



26号

冬定番の鍋！皆さんは何鍋が好きですか？

1位	キムチ	22%
2位	寄せ鍋	14%
3位	すき焼き	7%
4位	水炊き	5%
5位	豆乳鍋	4%
	その他	48%

ちゃんこ鍋、おでん、  
もつ鍋も多数ありました。

お鍋にカマボコ  
合うわよ～



13号

好きなおにぎりの具は何ですか？

1位	鮭	30%
2位	明太子・たらこ	17%
3位	梅	16%
4位	ツナマヨ	11%
5位	おかか	6%
	その他	20%

エビマヨ、カルビ、からあげ  
も多かったです。中には  
きんぴらや、ベーコン巻き  
という意見も!!

私は...全部好き!♥





# 新年特別企画! ふんわりレジャーシート

ドーンと  
100名様  
プレゼント

おでかけざぶとん4種類とセットで当たる!

約2畳サイズ  
約180×180cm

★3層構造★

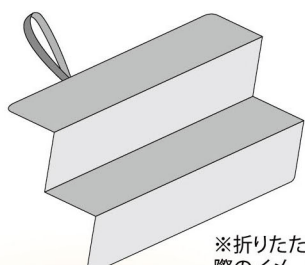
- 1 柄フィルム
- 2 発泡ポリエチレン
- 3 アルミ蒸着フィルム



オリジナルビニールバッグ付

おでかけ  
ざぶとん

コンパクトにたためて  
とっても軽い!  
持ち運びもラクラク!!



※折りたたむ際のイメージ



製品サイズ  
約26×35cm  
厚さ0.8cm  
(重量:約40g)

収納サイズ  
約26×8.5cm  
厚さ4cm



※当選者には3月中旬以降に  
当選ハガキが届きます。

裏面のアンケートに応じてご応募ください!

ねころっけやタコメちゃん、もやしたちとお出かけ!



ねころっけ編集長

絶対  
ふんわり  
レジャーシート  
に  
当てる  
に  
絶対  
ニヤヤス

今年もなかよくしてね

タイヨーに遊びに来てね



似顔絵  
ご紹介

お送り頂いた似顔絵の  
一部をご紹介します



BH鹿嶋店 京子さん



BH東金店 望さん祐颯くん



学園の森店 政子さん

応募方法  
「食ベタイヨー! 知りタイヨー?」  
「ご意見」感想やキャラクター似顔絵を大募集!  
タイヨーのキャラクターの似顔絵や本誌に対する感想を書いて  
ハガキまたは封書に郵便番号、住所、氏名、電話番号、ご利用店名  
を記入の上、左記宛先までお送り下さい。  
〒314-0144 茨城県神栖市大野原3-2-27  
(株)タイヨー ナレッジルーム 食ベタイヨー編集部  
★お送りいただいた方にはオリジナルシールをプレゼントします。



# お家で作る簡単 ブロッコリー入りはんぺん卵



材料 <3~4人分>  
卵 3個/ブロッコリー 1/3株/はんぺん 1枚/ツナ缶 1缶  
★鶏ガラスープの素 小1 ★醤油・砂糖 小1/2  
バター 少量/黒胡椒 少々

★1 ブロッコリーをさっと洗い、ラップをして電子レンジに1分半くらいかけて細かく刻む。



★2 はんぺんは手でちぎり、スプーンなどですり潰す。

★3 ②に①、卵、ツナ缶、★を加えて混ぜる。(ツナ缶は油を切ります。)



★4 バターを熱したフライパンでスクランブルエッグにし、器に盛り付け、黒胡椒を振って出来上がり。



## ブロッコリー入り はんぺん卵 を使ったアレンジレシピ



出来上がりにマヨネーズを適量加えて混ぜ、パンにのせてトーストしたり、ホットサンドや、サンドイッチの具にも合います！朝食や、お弁当にもオススメです♪

パスタやサラダにも使えるよ！



## 豆知識情報

### 鍋料理の豆知識??

#### 「すき焼き」の「すき」って何?

鍋料理で人気の高い「すき焼き」の名前の語源をご存じでしょうか？  
そもそも牛肉が日本で食べられるようになったのは、明治初期の文明開化とされています。その頃、関東地方では牛肉とネギを割り下で煮る料理を「牛鍋」と言い、関西地方では、牛肉とネギを醤油とサラメで焼く料理を「すき焼き」と呼んでいました。関東地方でも「すき焼き」と一般的に言われるようになったのは大正時代になってからですが、実は「すきやき」という言葉は既に江戸時代から存在していました。当時、日本では肉を食べるのは公的に禁じられていましたが、農夫達は納屋に隠れて農耕具の「鋤(すき)」の上で肉や野菜、魚などを焼いて食べていたそうです。その料理方を「鋤焼き(すきやき)」と言い、現在の「すき焼き」につながったという説と、鳥獣魚肉を薄く切った「剥き身(すきみ)」を焼いて食べていた「剥焼き(すきやき)」からの由来との説もあります。また、明治時代から生卵にすき焼きをつけて食べていたそうですが、生卵をつける理由としては、「牛肉のあまりの美味しさに急いで食べて舌を火傷しないように、生卵につけて冷ましてから食べる」という理由と、当時、牛肉と同様に卵も高価な食材で栄養価も高かったため、「高級感を演出するため」という理由もあったそうです。※諸説あり



鋤(すき)

<切り取り線>

## 編集後記

ご愛読ありがとうございます

### 毎日の食卓に欠かせない海苔&卵の特集はいかがでしたか?

皆さんこんにちは!寒さの厳しい毎日が続いていますが、いかがお過ごしでしょうか?この時期の寒さが1年で一番辛いですね。そんな時、私はゆっくりと長風呂を楽しんでいます、気がつくとウトウトと寝てしまう時もあり、うっかりお湯に顔がつきそうになり慌てて起きます(・・;)皆さんもそんな経験ありませんか?さて今回、海苔の取材で、南三陸町と、奥松島に行ってきました。震災から7年が経とうとしていますが、被災された場所は未だ復興作業が続けられていました。初めて訪れた南三陸町の旧防災庁舎周辺は、現在広い範囲で盛土が広がっていて、工事作業車やトラックで行き交っていました。奥松島は日本三大溪のひとつで、何事も無かったかのように静かでしたが、震災による津波の影響で形が変わってしまったところもあるそうです。あの莫大な被害をもたらした津波が、本当にこの場所に発生したのかと信じられないほど、海は綺麗なエメラルドグリーンで、とても穏やかでした。色々な思いが詰まった、ここで採れる海苔は私にとって特別な海苔となりました。皆さんも是非!奥松島や南三陸町に訪れてみてはいかがでしょう?2018年も皆様にとって幸多き1年になりますようお願いしております。そして、スーパータイヨー共々『食ベタイヨー!知りタイヨー?』をどうぞ宜しくお願い致します。



『食ベタイヨー!知りタイヨー?』編集部

## 食ベタイヨー!知りタイヨー? 第28号 プレゼント応募用紙

コピー可

### 応募方法

この応募用紙を切り取って、必要事項をご記入の上各店サービスカウンターにある応募箱にご投函下さい。※応募箱以外での受付はいたしておりません。

★お願い★ 各商品お一人様、一回のみのご応募とさせていただきます。重複でのご応募は無効となります。

① どちらのプレゼント企画をご希望ですか? □に1つだけチェックをご記入下さい。		⑤ 本誌に対するご意見感想をご記入下さい。	
<input type="checkbox"/> 渡辺海苔店 <input type="checkbox"/> 昭和鶏卵	<input type="checkbox"/> タイヨーオリジナル <input type="checkbox"/> ふんわりレジャーシート <input type="checkbox"/> おでかけざぶとんセット	<input type="checkbox"/> 2017タイヨーオリジナル <input type="checkbox"/> キャラクターハンカチ <small>※色はお選びいただけません。</small>	
② タイヨー、またはビックハウスのご利用頻度 □に1つだけチェックをご記入下さい。			
<input type="checkbox"/> 月1~2回未満 <input type="checkbox"/> 週1回 <input type="checkbox"/> 週2~3回 <input type="checkbox"/> 週4回以上			
③ 今回の食ベタイヨー!知りタイヨー?第28号でおもしろかった特集は?			
特集名		ふりがな	
理由は?		氏名	
		住所	
		電話	
		ご利用店舗名	
		性別	
		年齢	
		男・女	
		店	
④ 新年を迎えて一番最初に食べるものは何ですか?			
応募期間		平成30年1月2日~平成30年2月28日まで	
当選発表		ご当選者の方には当選ハガキの発送をもってかえさせていただきます。タイヨーオリジナルキャラクターハンカチの当選は各店10名様となります。	

## タイヨーの 店舗紹介 24



タイヨー第24号店  
タイヨー阿見店  
2005年12月 OPEN  
営業時間/9:30~21:00  
住所/茨城県稲敷郡阿見町  
大字阿見2958-2  
マイアミショッピングセンター1F  
☎029-840-2801

### 店長から一言

阿見店はマイアミショッピングセンターの1階にあります。地域の皆様を選んで頂ける店、皆様に愛される店を目指し、従業員一同日々頑張っています。是非ご来店くださいませ。

### 店長の好きな惣菜は?

銀鮭ハラス西京焼きが好きです。鮭だけでも美味しいのに、西京味噌と相まって格別な美味しさです。ごはんが進みます。



※ご応募いただいたお客様に関する住所、氏名、電話番号などの個人情報については今回のプレゼント対応のためにのみ使用し、その他の件には一切使用致しません。