

心と心をニュースで結ぶ

2008年8月 NO.43

発行：株式会社 コヤマカンパニー

〒569-0803

高槻市高槻町19番7号

tel : 0120-21-0852

fax : 072-683-0087

mail : web@koyama2525.co.jp

# コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

## 疲れたからだをほんわり癒す 「真夏の爛酒」

菊姫 先一杯 純米 (石川)  
2481円  
軽やかな味わいの中にも米の旨みがたっぷり生きています。柔らかな



神亀 真穂人 純米 (埼玉)  
2855円  
スッキリした現代的な味の中に、お米の酒本来の旨味がよく出ています。味わいに丸さよりも切れを感じさせてくれ、夏料理によく合います。



大七 純米生 (福島)  
2457円  
豊かなコクと旨味、シャープな切れ味。常温でも楽しめますが、料理と合わせるには、やはり爛。クリーム系の料理と特によく合います。



### 熱帯夜に負けない強力快酒ベスト5

聞いただけで暑くなりそうですが「真夏の爛酒」は、血液循環を良くしてくれるので、お薦めです。今年も激暑、ついつい冷たいものを摂り過ぎてしまいます。でも、そ

れが夏バテの大きな原因のひとつ。秋口に、どっと疲れが出て来ます。夏こそ、日本酒の「ぬる爛」または「上爛」が、疲れたからだに優しく、美味しく沁みていきます。爛酒

は消化吸収が早く、短時間で全身の血流が良くなり、消化作用も高まりますので、失せていた食欲も復活、不足がちなミネラルも十分に補給できます。



日置桜 山装ふ 特別純米 (鳥取)  
2600円  
丸味、コク、切れの良さのバランスが抜群。爛にすると、心地良い酸が出現。しっかりとした骨格があり、料理を引き立てます。晩夏向き。



宝寿 生一本 特別純米 (広島)  
2238円  
静かな香りの中に軽い熟成香を感じます。派手さはないが、旨味が口の中でふくらみ、一日の疲れを流してくれるほっとする酒です。

職人が手造りした本錫製のチロリで湯爛酒を飲む

錫のチロリで呑むお気に入りのお酒は格別。錫は熱伝導率が高いので、すぐにお好みの温度になり、驚くほどまるやかなお酒の味が堪能できます。錫にはイオン効果があり、お酒になめらかさが加わります。錫の器にそそがれたお酒は、古くから雑味のないまるやかな風味になると言われています。チロリについてのお問い合わせはフリーダイヤル0120・21・0852、株式会社コヤマカンパニー(発売元)へ。

(表示の価格はすべて税抜です)

### 大平健著／光文社新書 食の精神病理

### ●今月の一冊

知らない人から食事に誘われても、警戒しない若い女性たち、上司の「一杯行こうか？」の誘いを平気で断る部下たち——それが当たり前になると同時に拒食症も過食症も激減した。私たちの「食」にいったい何が起ったのか？

精神科医師として、長年にわたって「食」を観察してきた著者が、絵本をテキストに、食の世界の不思議から人間の精神病理、人間関係へと洞察を広げていきます。その「食」とはいかなるものか？いろいろな観察を通して、少しずつ少しずつ、考えていた時期、ある夜、幼かった子どもたちに読み聞かせていた一冊の絵本から、著者は大きなヒントを得たのでした。それは『三びきのこぶた』（福音館書店）でした。何か、ここには、大きな意味が隠さ

れているのではないかと。絵本の中に「食」の世界を解くカギが隠されているかも知れない、と直感した著者は、こどもたちの本棚からさまざまな絵本を取り出して読み始めました。世界中の絵本や昔話を調べてみると、その8割が何らかの形で「食」の物語だったという研究結果があるそうです。著者が「食」の問題を分析するにあたって、本書で紹介した絵本は『三びきのこぶた』のほか、『赤ずきん』（岩

波書店）など15冊にのぼります。著者は序章の最後にこう書いています。皆さんが「なるほど（食）ってそういうことなのか、だけど、そういうえば、ここには書いてないけど、まだこういう不思議があるよね」とばかりに、皆さん独自の考察を始める、いわばスタートラインにこの本がなるといいなあと僕は望んでいます。本当にそうならば、それは、皆さんが暮らす時代を、考えてみるのに役に立つのではないかと気がするのです。

### 至極の一言

人を育てるには、難しい仕事を与えて出来るかどうかを見て選抜していくことが必要だ。

元エッソ石油社長／元新生銀行会長  
八城 政基

のである。目的を明示したら、その後は突き放して、その人間に考えさせることだ。かつての名経営者たち、たとえば松下幸之助、永野重雄、土光敏夫などは、決って方論を教えなかった。上に向かって方法論ばかりを聞いてると、自分が考えることが少なく、結局は自主性、主体性を磨くことにならない。（飯塚昭男著「部下の能力をいかに高めるか」より）

この本はまさしくそんな本です。「食」の問題に関心のある方に、そして絵本に興味をお持ちの方にも、一読をおすすめします。著者は、1949年鹿児島県に生まれ、東京大学医学部卒業。専攻は精神医学。現在、聖路加国際病院精神科勤務。著書に「診療室にきた赤ずきん——物語療法の世界」（早川書房）、「豊かさの精神病理」（岩波新書）ほか多数。新書版186ページ、定価700円＋税。

全国各地配達無料！！  
お持ち帰りは割引価格で

お持ち帰りの割引価格で  
高槻市内無料配達！！



いいもの、いっぱい

30~10%引き!  
（ハムギフトは除く）

高槻駅前店  
高槻市高槻町19番7号  
フリーダイヤル0120-66-8898

# 夏にぴったり!!おすすめチーズ料理と白ワイン

### ちょっと知ってましたあ!

モッツアレラといえば、やはりブッフアラ(水牛)！もともとは水牛の

ミルクで作られていたモッツアレラですが、需要の高まりと水牛の減少でイタリアの店頭でも牛乳製が一般的となっています。

少し淡泊でバサつく感じがする牛乳製に比べ、水牛のミルクで作ったモッツアレラ・ブッフアラは柔らかく、乳脂肪分が高いため味わいはとてもミルクです。

このチーズは、品質と風味を極力壊さない為に出来たてのモッツアレラをマイナス45℃の専用冷蔵庫で8時間かけてゆっくり冷凍しています。なお、コヤマカンパニーでは、このブッフアラのモッツアレラを125g420円で取り扱っております。

また、コヤマカンパニーでは、モッツアレラチーズなど夏向き料理に合う白ワインを撰んでみました。



## ~ モッツアレラを使った簡単レシピ ~

### モッツアレラチーズとトマトのサラダ(カプレーゼ)

材料:モッツアレラ、トマト、バジル、エキストラバージンオリーブオイル、塩、コンソメ、アンチョビ(お好みで)

- ①モッツアレラチーズとトマトを適当な大きさに切り、皿に盛り付ける
- ②塩、コンソメをして(お好みで小さく切ったアンチョビをのせる)オリーブオイルをかける
- ③バジルをトッピングして出来上がり

### モッツアレラチーズの味噌漬け

材料:モッツアレラチーズ、味噌、みりん、砂糖

- ①モッツアレラチーズの水気をよくとる
- ②味噌、みりん、砂糖を加え、程良いペースト状にする
- ③②のペーストにモッツアレラを漬けて冷蔵庫で一晩寝かせる
- ④味噌からモッツアレラを取り出して出来上がり

### モッツアレラチーズのフライ

材料:モッツアレラチーズ、生ハム、卵、パン粉、小麦粉、揚げ油

- ①モッツアレラチーズの水気をよくとり、生ハムで巻いて串に刺す
- ②①に小麦粉、卵、パン粉をつけ、油で揚げる
- ③お好みのソースをつけてお召し上がりください

### モッツアレラチーズの冷ややっこ風

材料:モッツアレラチーズ、おかか、しょうゆ、オリーブオイル

モッツアレラチーズにおかかをせ、しょうゆ、オリーブオイルをかけて出来上がり!



また、コヤマカンパニーでは、モッツアレラチーズなど夏向き料理に合う白ワインを撰んでみました。

## 特選 空き店舗 情報

7月20日現在

このコーナーは新しいオーナーを待つ空き店舗についてのお知らせです。お問い合わせはフリーダイヤル0120・21・0852、株式会社コヤマカンパニーへ。

☆ ☆ ☆

高槻市城北町2丁目  
エソールビル  
2階

約9・56坪

家賃18万5000円  
共益費1万5000円  
保証金100万円  
返戻金50万 (相談応ず)

阪急高槻市駅から徒歩約2分と近距離にある地下1階地上3階建てレジヤビルの一室。内装・設備と完備しており、いつでも営業できます。カウンター8席、ボックス8席、オーナーとして独立して開店したいと思われる方にぴったりです。

## 世界に冠たる日本酒

### その三十七 ● 良い酒はひやで飲むべき?

酒は爛して飲むのが当たり前だったのですが、酒業界にとって、爛が前提というのは、冬はいけれども、暑い夏には営業上苦しい。そこで夏でも酒を飲んでもらうために、さまざまな努力をしました。その努力の結果生まれたのが「生酒」でした。その後、保冷流通が普及し、生酒は、夏場に需要が落ち込む日本酒業界における救世主のように思われたのです。

## 温度変化が酒の真骨頂 先入観捨て手間暇を!

酒は爛して飲むのが当たり前という間違った理屈が広まっていたてしまいましたが、飲むときの酒の温度は、好みの問題も大きいので、自由に楽しめる良いことなものです。が、ただ、食べもの、飲みものは、すべて温度によって味の感じ方が変わります。前に何度か述べたように、一般的

冷やした酒をそのまま注がれることが多くなりました。「冷酒」のメニューには、一見、銘酒らしきものがズラリと並んでいるのに、「爛酒」に銘柄はなく、ただ「お爛酒」としか書かれていないなどということも珍しくありません。そんなお店で、「冷酒」欄の銘柄を爛してもらえるか訊くと、「デリケートな酒だから爛なんてできません」と怒られる始末です。

文化の基本です。爛をつけ、地場の旬の食材(高価なものという意味ではなく)を料理して食べることは、生活を豊かにするスローフードの最たるものではないでしょうか。いつも「ひや」しか飲まない方も、ぜひ一度、「お爛」に挑戦していただきたいと願います。いつもと違う味わいを感じられるはずですよ。そして食べものと合わせても、ひやとは異なる相性を見せてくれることでしょう。

また、一概に「ぬる爛に限る」といったものでもありません。神経質になる必要はないのです。ぬる爛、熱爛と、味の感じ方も変わりますし、一旦熱爛にして冷ましたのが旨いという酒もあります。合わせる料理によっても適温は異なりますし、正解は一つとは限りません。

日本酒業界は「爛」オジン臭い」といったイメージを払拭するためにも、フレッシュな生酒を冷やして飲むというさわやかさを、ここぞとばかりに前面に押し出しました。酒造組合を挙げて、ジャパナマ・キャンペーン(生酒を冷やして、グラスで飲む)なども行われました。

そうした動きは、部分的にはある程度の成果があったのですが、反面、それと連動して、「本当の酒の通は、ひやで飲むものだ」「良い酒を爛するのはもったいない」など

冷蔵庫に入れることが酒の管理だとされるようになってきたというものの、飲みに行くと酒を注文すると、冷蔵庫で

ファストフード世代には、爛をつけるという手間が敬遠されました。しかし、ひと手間かけるといふことが食

系さわやかな香りに凝縮した果実の



ポーランド・セラ・シュナン・ブラン(有機農法) 880円

さっぱり辛口でフルーティ。柑橘系さわやかな香りに凝縮した果実の



ドルラルソアーヴェ



プリマテッラ・ピノグリージョ 950円

ピノグリージョ100%の爽やかで活き活きしたワイン。豊かな果実味の中にリンゴや生花の風味が感じられ、元気でおいしい辛口ワイン(イタリヤ・ヴェネト州産)



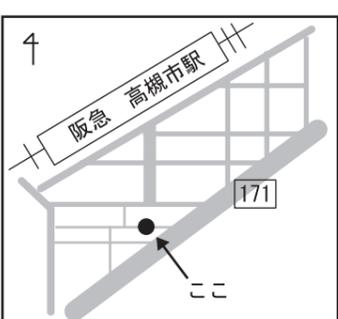
ヴィーニョヴェルデ 950円

フレッシュで爽やかな味わい。アルコール分が9%と低めで、ほのかに発泡を感じます。「ワイン王国」誌2000円以下のスペイン、ポルトガル部門の最高得点5つ星獲得(ポルトガル産)



コンスル シャルドネ コンバージョン(有機農法) 880円

シャルドネ100%(有機転換中)。90%をステンレスタンクで、10%をフレンチオーク樽で発酵、熟成させています(チリ産)



高槻市城北町2丁目  
ピュアフレンドリービル  
4階

約6.4坪

家賃17万8500円  
共益費3万1500円  
保証金100万円  
解約引50万円

阪急高槻市駅南徒歩1分と至近距離にある5階建てレジヤビル4階の1室。内装・設備とも完備しており、ラウンジとしていますすぐにでも営業できます。カウンター11席、ボックス12席、室内トイレがあります。独立して開店したいと思われ方にはうってつけの物件です。