



H22年7月5日 発行

発行人・編集人：MDM チーム

発行：株式会社 松前屋

大阪市中央区心斎橋筋2-8-1

TEL(06)6213-0084 FAX(06)6213-5172



日本のトップシェフが語る!

昆布の水塩動画完成!

『昆布の水塩』を皆さまにご報告をしてから早1年が経とうとしております。この間、『料理通信』や『家庭画報』、テレビ『にっぽんのミカタ!』などいろいろとメディアに取り上げていただきました。

さて、今回は日本のトップシェフたちは水塩をどう使うのか? ということで実際に使っていただき、動画を作成しましたので、皆さまにご報告いたします!

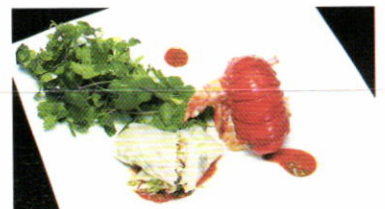


御出演いただいたのは、日本料理・『銀座 うち山』の内山シェフ、中華・『御田町 桃の木』の小林シェフ。そしてフレンチ・『Le Mange-Tout』の谷シェフ。みなさん、ミシュランで星を獲得なさっている有名店のシェフばかりです。



3人のシェフに『昆布の水塩』をどう思うかを対談もしてもらいましたが、「素材のうまみを引き出す調理工程が簡略化できる」「Noという素材はないだろうな」など実に良い評価をいただけました。さらに、各ジャンルで『水』とはどういう存在なのか...など普段聞けない料理に関する興味深いお話もてんこ盛り。最初考えていたよりもたくさんの動画が出来ました。

こちらの動画は松前屋のホームページからもYouTubeでご覧いただけるように配信しますので、ぜひご覧ください!(トップ画面の新着情報、もしくは<http://www.matumaeya.jp/shop/index.php?clD=3> からご覧いただけます)



健康法師の独り言 パート 29

歯磨き奨励・第2弾!

最近の日本人の死亡原因で、増えているのは『肺炎』ということが言われるようになっていきます。実はこれに関しても歯磨きが重要というお話です。

最近の介護保健施設では口腔ケアが実施されており、日頃からの丁寧な歯磨きや舌磨きの指導を行ったら、インフルエンザの発症が10分の1に激減したという報告があります。鼻から喉にかけての粘膜はタンパク質の膜でおおわれており、本来はウイルスは付きにくくなっているそうです。ところが、口の中の細菌『プロテアーゼ』という酵素が膜を破壊することで、ウイルスが細胞内に侵入しやすくなるというメカニズムがあるようです。

さらに口の中には、インフルエンザウイルスの侵入を助けると考えられる細菌以外にも、唾液に混じって気道に入り、重症の肺炎を引き起こす細菌が多く住みついているようです。特に老化が進むと、食道への道と肺への道を仕切っている弁が上手く作動せず、間違つて食べものや唾液を肺への気道の方へ送ってしまうことが多々あり、これが今はやりの肺炎による死亡となっているのです。この老人性の肺炎もゴボゴボと咳き込んだり異常な発熱があるという、明らかかなものでない点が見落とし易い原因のようです。微熱続きで食欲がちよっと不振位で、自然に治ったり、また肺炎を起こしていたりということが繰り返され、気がついた時には肺が真っ白となって手遅れということになるらしい。

このためにも、日頃からの『歯磨き』や、特に『舌磨き』をして細菌を除去して清潔にしておくことは、幅広く危険な感染症を予防する対策として有効だといわれています。1日2回は最低限で、毎食後と寝る前に歯磨き! 正に歯ブラシ屋さんの術中にハマろうという良いお話でした。

松村



今、若い女の子に「ランチハミガキ」が流行中! ポーチに入る携帯用電動歯ブラシも出ています。マスカラみたい・・・