

第6号

# 松前屋通信

16年10月10日発行(季刊年4回発行)  
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

皆様こんにちは～!!少しだけずし～なくなってきました。いかがお過ごしでしょうか?スポーツの秋、芸術の秋、そして食欲の秋です!おいしいものをたくさん食べたいですね。胃腸の調子は万全ですか!?パンクしないように、しっかり調子を整えておきましょうね!松前屋通信始まり～!!

## 高いな～ 松茸

秋です。松茸の季節がやってきました。今年はどうやら松茸、凶作のようです・・・。

でもなぜ松茸はこんなに高価になったのでしょうか?戦後までは炊き込みご飯にしたり、すき焼きに入れたりして一般的に食べられていたものだそうなのですが・・・。不思議に思って調べてみました。

松茸は、赤松の根元に生え、赤松は松茸に糖分を与え、松茸は赤松に土の中の水分や養分を与えて、お互い支えあって生きています。そのため、松茸は生きた赤松の根元にしか生えないのだそうです。椎茸やシメジなどは死んだ木から一方的に養分をもらうため、人の手で養殖することが簡単なのですが、(私の家でもやっています!)松茸は今のところ人の手による養殖ができないのだそうです。自然に任せるしかない、100%天然食材というわけですね。

それからもうひとつ。昔は料理をするとき、松の葉を使って薪に火をつけ、炭をおこして煮炊きしていたのですが、プロパンガスが普及すると、松の葉や薪は必要なくなり、人が山にあまり入らなくなりました。それで山の荒廃がどんどん進み、松茸も昔ほど生えてこなくなったのだそうです。あまり取れなくなって、希少価値がつき高くなってしまった松茸ですが、高価になればなるほど食べてみたくくなりますよね。

多分松茸は、来年も再来年も高いんだろうなあ。でもいつか、網焼きにした、いい香りのするおいしい松茸をぜひとも食べてみた～いです。

首藤 記 

## 社内一番自慢!

今回は企画室の華!?谷口さんのご紹介です。このお嬢様は、ダイビングをすればまるでイルカのように。お料理は、松前屋の顧問、中村新先生仕込み、バイオリンを奏でる姿はハカセ

タロウのよう。ほんとに多趣味な人なのです。素敵!!でも、趣味がたくさんありすぎてか、忙しすぎてか、なかなかお嫁にいけない様子。でもそんなことは気にしない。元気なお嬢様なのです!そんなお嬢様のケーキ作りはピカイチ!!道具の数もピカイチ!!それではお嬢様の力作、自慢の芸術ケーキ、というよりは、ケーキ型たちをとくにご覧あれ!!

## お嬢様の物持ち★自慢

すごくいっぱいあるのです。

きっと、社内では、1番だと思っんですよね。

でも、だいぶ邪魔みたい…デス。

特に母からは邪魔扱いされ…しいたげられて、

いつもお台所の上の方へおいやられていて・・・。

使う時は大変なんです。下ろすのが、

これだけ持っていれば、たいていのモノは作れちゃいます。

でも、一生もの。勿論お嫁にも持っていきま～す。

いつのことやら・・・。

by 谷ちゃんマン 

ケーキを作る型です。



でも、まだまだあります。