

平成30年

9月

トラストだより

9月1日は防災の日。非常用持出袋の中身の点検や備蓄食料の整理をして、思わぬ災害に備えたいものですね。

株式会社東京トラスト 

【今年も豊漁！さんまのお話】



昨年まで不漁だった**さんま**が今年**豊漁**とのこと。日本の秋の味覚さんま。意外にも江戸時代までは庶民さえ口にしない魚でした。当時は脂ののった魚は食用には向かず「魚油」といわれる**照明用の油**をとるために使用されていました。江戸時代の照明というと**蠟燭**（ろうそく）を思い浮かべますが、蠟燭は非常に高価な品物であり、一般には「**菜種油**」、貧しい庶民は嫌な臭いのする「魚油」を**あかり**として使用していました。江戸時代中期になってようやく、「**本朝食鑑**」という食財辞典のサヨリの項に「**三摩**」という呼び名で食材として登場します。“形はサヨリに似ているが、味は大きく劣る”とあり、**下魚**と呼ばれてあまり高級といえる食材ではなかったようです。有名な**落語**「**目黒のさんま**」でもその様子が面白おかしく描かれていますね。明治には**夏目漱石**が「**吾輩は猫である**」の中で「**三馬**」と記していますが、現在一般的な「**秋刀魚**」という漢字表記は大正時代に登場しました。見ての通り、秋に旬を迎える魚で、細く銀色に輝くその魚体が刀を連想させることが由来です。大正10年発表 “さんま、さんま さんま苦いか塩っぱいか” **佐藤春夫**の詩「**秋刀魚の歌**」で、広くこの漢字が知れわたるようになりました。さんまには、血液の流れを良くし**脳梗塞・心筋梗塞**などの**病気を予防**する効果や、体内の悪玉**コレステロール (LDL)**を減らす作用、**脳細胞を活性化**させる作用も注目されています。この秋は美味しいさんまを心ゆくまで味わいたいですね。

不動産ニュース 塀の耐震診断・改修 義務化の検討 国交省

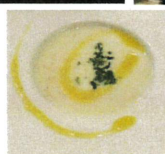


国土交通省は、建築物等事故災害対策部会を開き、大阪府北部地震の建築物の被害状況を報告して今後の取り組みを議論した。ブロック塀の倒壊被害を受け、耐震改修促進法のスキームを塀に対しても用いる仕組みを検討する。一定の高さ以上の塀に対しては、耐震診断と改修を義務付ける仕組みを検討。同省は地震後に、住宅を含む建築物の塀の安全点検に活用できるチェックポイントを作成、所有者や管理者に対し、安全点検の実施を促すなど、注意喚起をするよう都道府県に要請した。

東京都不動産協会ニュースより

* 西荻グルメ*

ワインカーヴ マナヴィーノ



マナヴィーノ ★

銀行

北口

西荻窪

ゆったりできると好評のマナヴィーノのランチタイム。

サラダ・スープ・パンorライス・メイン・デザート・コーヒーと盛りだくさんのコースが楽しみです。

男性が食べても満足できる質と量でした。

ランチですが、ついついワインを飲みたくなってしまいう美味しさ！

夜も美味しいお料理とワインが待っているお店です(^^)

杉並区西荻北2-3-9 コメットビルB1 TEL: 03-6913-8039