

ニイヤだより

毎度ご利用いただき誠にありがとうございます。

暑さも和らぎ、肌寒い日も増え、日の暮れるのも早くなり夏が終わったと思いつつも、あまり秋らしさを感じることがありませんでした。しかし、ふと山を見ると少しずつ木々は緑から赤へと色を変えきちんと秋に向かっていました。忙しい毎日でも1日があつという間に過ぎていきますが、たまには、一休みして周りの景色に目を向けるのも大切なことだと感じました。



鮭って実はすごい生き物?!

鮭は川で生まれ、稚魚となって海に下り、4~5年かけて成長して再び産卵のためにたった一つの故郷の川に戻ってくる。そんな不思議な鮭の一生を今回は紹介したいと思います。

『鮭の一生』

鮭は大きくなると海に出ますが、卵を産む「産卵時期」になると自分の生まれた川に戻ってきます。鮭は自分が生まれた川の臭いを覚えていて、その記憶をもとに探し当てると考えられています。鮭の卵は、秋に産み落とされ2ヶ月ほどでふ化します。生まれたばかりの稚魚はおなかに栄養がぶら下がっていて、2ヶ月ほど川底でじっと動かず袋の栄養だけで育ちます。

そして春になると泳ぎだし、自分で食べ物を摂るようになり、3~4cm位に成長した初夏のころ、稚魚は群れをつかって川を下り、海へと向かうそうです。この時、真水で暮らせる体から海水で暮らせる体へと、体の仕組みを変え体にあつた模様をなくし、銀色になるそうです。

海に出た稚魚は岸辺に近い場所で10cmほどまで成長して体力をつけたら、沖合へと向かうそうです。その後は太平洋北部の海を移動しながらクラゲやエビ、カニなどを食べ約70cm位まで成長を続け、3~4年後、卵を産むために生まれ故郷の川へと帰ってくるそうです。

太平洋北部の海から日本を目指す時には、地球の磁気を感じたり、太陽を目印にしりして方向を決めていると考えられていますが、まだはっきりとわかっていないようです。

秋頃、日本の岸辺にたどり着いた鮭は生まれた時にかいだ川の臭いの記憶をたよりに、自分の生まれた川を探しあて、川をさかのぼり、今度は海水で暮らせる体から、真水で暮らせる体へと仕組みを変え、体の色も茶色っぽくなり、さらに赤、黒、黄色などが入り混じった模様になるそうです。

川をさかのぼって中流の砂利底の場所にたどり着くと、メスは尾びれを使って川底にくぼみをつくり、卵を産みます。オスはその卵に放精(精子をふりかける)すると、メスはまた尾びれをつかって卵の上に砂利をかけて、卵をかくします。その後、力尽きた鮭は一生を終えるそうです。

食卓に出てくる鮭の切り身だけを見ていると、鮭の一生がこんなに奥の深いなんて思いませんが本当は神秘的というのかすごい力を持っている魚なんですね。それから鮭が故郷の川に帰る能力は、嗅覚説が有力で、試しに鮭の鼻をふさぐとたちまち迷子になってしまうそうです。いろんな研究が進んでも、自然界にはまだまだ人間が解明できない未知な世界が沢山あるんですね。

Q.ところで、鮭は一度に約3,000個の卵を産むそうですが、この中で大人になり、戻ってこられるのは何匹だと思いますか？ A.わずか2匹だそうです。

★最後に新巻鮭を求める時は、産卵のため体が痩せているメスより、オスの方がおすすめだそうです。

住まいのお悩みご相談ください。

LPガス・灯油・給湯器・風呂釜・浄水器・水・太陽光・太陽熱
キッチン・トイレ・浴室、水回りの設備・お家のリフォームなど

Niya 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320

★ホームページもご覧ください★

<http://www.smile-niia.co.jp/>
または、「住みいるニイヤ」で検索ください。
準備中のページも順次開設していきますので
よろしくお願い致します。

もつ煮



材料(作りやすい分量)	
ゆでもつ	500g
大根	1/2本
人参(小)	1本
ごぼう	1/2本
こんにやく(小)	1枚
豆腐(小)	1丁
生姜	1片
水	1300cc
酒	100cc
だしの素	大さじ1弱
がらスープの素	大さじ1
みりん	大さじ2
味噌(種類にもよりますが)	80g
コチュジャン	小さじ1
醤油	小さじ1弱
塩	味を見ながら調整(薬味)
長ネギ、七味唐辛子	

作り方

- ①ゆでもつを茹でこぼします。
大根は縦半分に切り、さらに縦半分に切り、厚さ5~7mmのいちよう切りにします。人参も縦半分に切り、厚さ5~7mmに切ります。
ごぼうは、軽く皮をむき、斜め切りにし、水にさらしてから茹でこぼします。
こんにやくは、横半分、縦半分に切り、厚さ3~5mmの短冊切りにし、茹でこぼします。
しょうがは、皮をむき薄切りにします。
- ②①を鍋に入れ、水と酒を加え火にかけます。
- ③②の鍋が沸騰してきたら、だしの素、鶏がらスープの素、みりんを加え、野菜に火が通るまで煮ます。野菜に火が通ったら、味噌、コチュジャン、醤油を入れ1時間ほど弱火で煮ます。アクが出てきたら、その都度きれいに取り除きます。
- ④仕上げに塩で味を調べ、火を止めます。
- ⑤召し上がる前に、30分ほど弱火にかけたらできあがりです。

- ①もつは「臓物(ぞうもつ)」が語源と言われ、ホルモンは「放るもん(捨てるの関西弁)」が語源とのこと。
- ②貧血気味なら鉄分や亜鉛などのミネラル分が牛もつよりやや豊富な豚もつを!疲労回復ならビタミン類が豚もつよりやや豊富な牛もつを!だそうです。



☆HOTな贈り物キャンペーンが始まりました☆

キャンペーン期間 本日より平成31年1月31日まで

HOTな贈り物のカタログには、お手入れ楽々、安全安心の最新ガステーブルから家計にやさしいハイブリット給湯器、暖房器具やユニットバス、トイレ、洗面化粧台、キッチンなど私たちの暮らしを快適にしてくれる商品を紹介しています。ぜひ一度ご覧ください。



カタログの裏表紙に、毎年、小学生を対象に朝日学生新聞社が主催で行っている『いつもありがとう作文コンクール』でミライフ賞を受賞した作品が紹介されています。毎年、涙あふれる作品が選ばれます。こちら是非ご覧ください。



店頭にて灯油販売中! 灯油の配達も承ります!

- ★当日配達をご希望の場合は月~金曜日の午前中にご注文ください。
- ★灯油の配達にはポリ缶2本からとなりますのでよろしくお願い致します。



配達エリア: 田名・愛川・葉山・大島周辺
営業時間: 8:30~17:00
定休日: 土日祝祭日



お問い合わせ 株式会社ニイヤ TEL 042-762-0320