

～ ヤマケイ通信 ～

いつもお世話になり、ありがとうございます。

10月に入り、日に日に秋の色も濃くなり朝晩は次第に肌寒く感じるようになってきました。季節の変わり目は体調を崩しやすいですのでお体にお気をつけ下さい。



さて皆様、秋といえば、何を思い浮かべますか。「読書の秋」「スポーツの秋」、そして忘れてはならないのが「実りの秋」。夏バテで食欲不振気味の方も多いと思いますが、店頭を彩る秋の味覚を見て、思わずニコリ笑顔がこぼれた方も少なくないのでは。そこで今回は、待ちに待った美味しい秋の味覚についてピックアップさせていただきます。(ˆoˆ)

秋の味覚の王様は「秋刀魚(さんま)」

ぐるなびが行った調査によると「秋の味覚」人気ランキング、堂々のナンバーワンは「秋刀魚」でした。産卵のため、8月頃から北海道を南下し始める秋刀魚はたっぷりの脂を蓄え、まさに9～10月ごろが旬。秋刀魚には悪玉コレステロールを減らし、頭の働きをよくする効果も期待でき、嬉しいことにお値段も比較的安価なことから、秋の食卓に申し分のない庶民の味と言えそうです。

男女別にみると1位は男女共秋刀魚でしたが、2位は男性はマツタケだったのに対し女性は栗でした。秋の味覚を購入する際のポイントでは「値段」が最も多く「鮮度」、「産地・ブランド」と続きました。自宅で食べる秋の味覚については、やはり秋刀魚が1位。以降、梨、鮭、カボチャ、サツマイモとなっています。一方、外食で食べる秋の味覚ランキングではマツタケが最も多く、2位がギンナンとサンマ。その他イクラ、カツオなどという声も多くみられました。

自宅では、手頃な値段で秋の味覚を楽しむ一方、外食では奮発して、値段の高い食材を楽しみたいという気持ちがみられたようです。



普段飲んでいる「ビール」「発泡酒」から秋になると「日本酒」「ワイン」へ

美味しい秋の味覚に欠かせないのが、やっぱり旨い酒ですよ。そこで次に、普段、皆さんが飲んでいるお酒と、秋になるとなぜか飲みたくなるお酒の種類について伺ってみました。日ごろ、愛飲しているお酒の人気ランキングを見てみると、ダントツの1位は「ビール」。続いて2位に「発泡酒」3位に「缶チューハイ・缶カクテル」と、炭酸系のアルコール類が上位を占めました。特に厳しい暑さの続いた夏場は水分を取りたくてついつい大量に飲んでしまいがちで、喉越しの良いアルコールを求める傾向が高かったようです。その一方、秋になると飲みたくなるお酒では1位「ビール」は変わらないものの2位以下に「日本酒」、「ワイン」が上位にランクアップし、秋の気配を感じ始めるとともにお酒の種類も少しずつ変わり始めていることがうかがえます。

ご講読、ありがとうございました。次回来月号をお楽しみに(ˆoˆ)



有限会社 山本圭商店



各種包装機用超硬カッター、セラミック加工、テフロン加工、各種表面処理加工、包装資材全般販売
〒537-0012 大阪市東成区大今里 3-11-24 TEL 06-6971-1347 FAX06-6971-2201 www.tyoukou.jp