

2025年
10月号

(通算第324号)

暮らしの瓦版

～10月《かんなづき神無月》～

1日	コーヒーの日	13日	スポーツの日
2日	豆腐の日	23日	霜降
6日	十五夜	28日	群馬県民の日
8日	寒露	31日	ハロウィン



新米

実りの秋を迎え、お米も新米が店頭に並び始めるようになりました。

新米は水分を多く含み、炊きあがりがつくくらし、香りや粘りが強いのが特徴です。

新米の価格が落ち着く時期は、例年だと10月から11月頃です。この時期には、全国的に新米が出揃うようになります。

ちなみに「新米」とは、その年に収穫し、年末までに、もみ殻を取り除いたお米のことを指します。

新米の流通で、お米の価格が落ち着き、「令和の米騒動」が終息に向かう事を願っています。

台風

台風は、日本周辺では「台風」と呼ばれますが、アメリカでは「ハリケーン」、インド洋では「サイクロン」と呼ばれます。いずれも発達した熱帯低気圧を指します。

台風のエネルギー源は海面の熱です。暖かい海から蒸発した水分が、上昇気流によって冷やされて雲になります。この雲が成長し、勢力が一定以上に達したものが、台風になります。

台風の回転方向は北半球では反時計回り、南半球では時計回りとなります。これは、地球の自転が影響しているためです。

自然のしくみが複雑に絡み合っていて、強大な力を持った台風が誕生するのです。

運動会

運動会が日本で初めて開催されたのは、イギリス人の英語教師のもと、海軍兵学校で行われた「競闘遊戯会(きそいあそび)」であるといわれています。生徒たちのストレス発散や、運動の機会を増やすことを目的として開催されたもので、当時は、18種目ほどの競技で行われたといわれています。

その後、明治時代末期ごろから「運動会」として各小学校で開催されるようになりました。そして、現在に至っては、毎年開催する恒例のイベントとして定着するようになりました。

以前は運動会というと10月ごろに行われる行事でした。しかし、猛暑が続く最近では、「夏に練習を行うことは危険だ」という意見も多く、春頃開催する学校もあるようです。

コーヒーの日

コーヒー業界の発展を目的に活動する、一般社団法人全日本コーヒー協会が、1983年(昭和58年)に、10月1日を「コーヒーの日」と制定しました。

この日付は、国際協定によって定められた「コーヒー年度」の始まりの日であることから選ばれました。

10月は一大産地であるブラジルで、コーヒー豆の収穫が終わり、新たにコーヒー作りが始まる時期です。日本でもコーヒー需要が高まる時期であるともいわれています。

コーヒーは、世界で最も多くの国で飲用されている嗜好飲料です。原産国はブラジル・エチオピア・インドネシアなどがあります。日本へは18世紀末にオランダ人によって持ち込まれました。

豆腐の日

10月2日は、「豆腐の日」です。日本豆腐協会が1993年(平成5年)に制定しました。語呂合わせで「10(とお)」「2(ふ)」となることからこの日が選ばれました。

豆腐は、木綿豆腐・絹ごし豆腐・充填豆腐・寄せ豆腐の4種類に分けられます。豆腐加工品は焼き豆腐・油揚げなどがあり、その他関連品は、おから・凍り豆腐(こおりどろ)などがあります。

豆腐には肉や魚、卵、乳・乳製品などと同様に、タンパク質が多く含まれています。さまざまなビタミンやミネラルも含まれており、中でもカルシウムが豊富です。

各豆腐に含まれている栄養素に多少の違いはありますが、一年を通してヘルシーかつ、美味しくいただける食べ物ですね。

ブログ記事紹介

○勝手口ドア交換

先日、勝手口ドア交換の相談をいただきました。「網戸にする」とき、ドアを開けたままにしているのが心配だ」ということで、このドアを開けずに通風できるタイプのものをご案内しました。こちらではドアリモ製品なので、1日で交換工事が完了し、お客様との立会いも短時間で済みますことになりました。

工事部 安藤 淳一



(9月5日掲載記事)

ブログ記事は毎日更新！！

弊社の10月の定休日は次の通りです。

12日(日) ～ 13日(月・祝)

26日(日)

ご不便、ご迷惑をおかけするかと思いますが、宜しくお願いいたします。

インスタ随時更新中



DAIGO_KENSETSU

是非ご覧ください！



漢字読めますか？

次の漢字を読んでみてください。

- | | |
|------|-------|
| ① 松茸 | ② 団子 |
| ③ 生姜 | ④ 鈴虫 |
| ⑤ 鱒雲 | ⑥ 栗羊羹 |
| ⑦ 所謂 | ⑧ 愁う |

さつまいも

さつまいもの収穫時期は8月～11月頃までですが、食べ頃は収穫直後ではなく、少し寝かせて熟成させた10月～1月にかけてになります。時間を置くことで甘味が増して、さつまいもらしい濃厚な風味を楽しめるようになります。

さつまいもには、水溶性と不溶性の食物繊維がバランスよく含まれています。便秘やコレステロールに悩む方にはおすすめです。野菜です。また、食物繊維だけでなく、ビタミンCやカルシウムも多く含まれています。ちなみに、美味しいさつまいもの見分け方は・・・

表面にツヤがある。
ずっしりとした重さがある。
皮の色が均一で鮮やか。

このような点を見ると良いようです。

