



おにぎり通信

2018年7月21日(土曜) 四ツ谷おにぎり仲間

こんにちは！ 私たちは毎週土曜日に、銀座・日比谷公園、茅場町、日本橋、東京駅周辺で生活されている方々を訪問しているボランティアグループです。

何でも相談会が行われます。お困りごとのある方は、お気軽にご参加ください。

【何でも相談会】

日時：7月23日(月) 10時～12時

場所：聖イグナチオ教会 ヨセフホール
(四ツ谷駅下車徒歩2分)

当日は、弁護士や司法書士が相談に
応じてくれます。

また、医師・看護師がいる場合には、
医療相談をすることもできます。

(いない場合はお許してください。)



※7月9日(月) 福祉行動報告 1名参加されました。

Aさん(60代)

体調不良のため、千代田福祉事務所から病院に行きました。

※7月23日の福祉行動はありません。

次回の福祉行動は7月30日(月)となります。

最寄の福祉事務所ほか

中央区福祉事務所…中央区築地 1-1-1 中央区役所4階

千代田区福祉事務所…千代田区九段南1-2-1 3階

なす 【茄子】

茄子がおいしい季節になったので、今回は茄子についての豆知識をお話します。
茄子の原産地はインドの東部で、ミャンマー経由で中国へ渡り、そこから日本にも
たらされました。日本での栽培の歴史も古く、奈良時代には既に栽培されており、
当時の貴族は茄子の粕漬を好んで食べていたようです。

「なす」の語源ですが、実の味から「中酸実」（なかすみ）に由来しているのではない
かという説が有力です。また、夏に実がなるので「夏実」（なつみ）と読んだが、
それが訛って「なすび」（奈須比）と呼ばれたとする説もあります。

むろまちじだいころ きゅうてい じょかん にようぼうことば よ こしよう ていちゃく
室町時代頃に宮廷の女官が女房言葉として「なす」と呼び、その呼称が定着した
ようです。

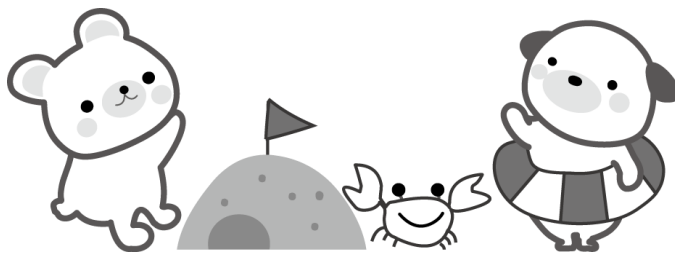
もと きちよう やさい えどじだいころ ひろ さいばい
元は貴重な野菜でしたが、江戸時代頃より広く栽培されるようになったので、なじ
みのある庶民的な野菜となりました。

ちなみに、茄子は世界各地で独自の品種が育てられています。日本で栽培される
茄子は、基本南方ほど実が大きい品種で、北方ほど実の小さい品種になっています。

これは寒い地域では栽培期間が短く大きな実を収穫する事が難しかった上に、小
さい実の方が冬の保存食である漬物に加工しやすいからだと言われています。しか

し食文化の均一化が進んだ結果、野菜炒めや焼き茄子など、さまざまな料理に利用
しやすい実の大きい品種が今や全国的に流通しています。日本で栽培される品種

のほとんどは果皮が紫色又は黒紫色ですが、ヨーロッパやアメリカでは白・
黄緑色・明るい紫、さらには縞模様の品種も広く栽培されているそうです。



おにぎりを包んでいるラップや読み終わった通信は放置せずに、ゴミ箱に入
れるなどして片付けにご協力をお願いいたします。

おにぎりはかならずその日のうちにお召し上がり下さい。

受け取るのは、1人1個でお願いいたします。

よつや なかま れんらくさき
四ツ谷おにぎり仲間 連絡先: 080-7795-8535