第222号 ヨシナカ新聞 令和5年9月(月刊)

# やりがちなご飯の保存方法に JA全農が禁止令発出

大げさなタイトルで強縮ですが、約三年前に、全国農業協同組合連合会(通称:JA全農)がツイッターでご飯の正しい保存方法を紹介しました。内容は、次の通りです。

『炊いたごはん冷蔵禁止令を 発出します。ご飯は冷蔵で保 存するとデンプンがどんどん 劣化するんです。なのでラップでくるんで粗熱が取れたく らいのタイミングで冷凍する のです。それでも冷蔵庫放置 してパサッパサにして、生乳とチーズとった時は、牛乳とチーズとットに コンとコンソメでリゾッリメイクしたらおけ!』

ちなみに、炊飯器メーカー

としても知られる三菱電機が、 公式のYouTubeチャンネル『お 米塾』で紹介した、ご飯の冷 凍保存の方法は、

①湯気ごと包むイメージで、 ご飯をラップでふっくら包む。 ②粗熱を取ってから、冷凍庫 で保存。(急速冷凍機能があ る冷蔵庫なら、冷まさずにそ

のまま保存。でした。



# 夏を感じて







**9** 月号 発行所 ㈱北陸ヨシナカ 東京営業所 TEL: 03-3555-0796

#### 昭和で使われていた、現在の死語

昭和35年生まれの私にとって、時代の流れは早いもので、私が小学生から中学生の頃にテレビや映画等で活躍していた有名人が次々と天に召されていくようになりました。とても寂しいことですが、その当時使われていた言葉も今や死語となっています。そんな言葉を懐かしむ様にここで紹介したいと思います。

#### 【アベック】

恋人や、男女の二人連れを指す言葉 でしたが、英語由来の外来語「カッ プル」に押され1990年代からは死語 とされています。[アベック]はフラ ンス語で「と一緒に」を意味するフ ランス語の前置詞。大正時代の終わり頃に若者たちが使い始めたのがキッカケで広まったといわれています。ただ、令和になった今でも野球の試合で1試合の中で同じチームの2人の選手が揃ってホームランを打つことを、『アベックホームラン』と言っています。

#### 【ナウい】

英語で"今"という意味の『NOW』に由来した言葉で、現代的な感覚で新しいとか、今風のといった意味で使われていました。この反対語が『ダサい』です。

### 【チャンネルを回す】

テレビの局を変えること。現在のよでは『ベスト』と呼ばれています。。

うなリモコン式のテレビが登場する まで、テレビのチャンネルを変える 時は、画面の横に付いているダイヤ ルをガチャガチャと回して、見たい テレビ局に合わせていました。

#### 【とっくり】

『とっくりセーター』の意味で使われていた言葉で、襟(えり)の部分が、お酒などを入れる細長くてクチの狭い容器の『とっくり』に似ていることから、こう呼ばれていました。現在の『ハイネック』や『タートルネック』のことです。

## 【チョッキ】

袖がなく、丈が短い服のことで、今では『ベスト』と呼ばれています。。

#### 炭素工具鋼の焼きなまし

炭素工具鋼は焼きなまし硬さをできるだけ低くし、被削性をよくする目的の他に、切削工具としての切れ味や耐久性を増すためにも炭化物をできるだけ均一に球状化しておく必要があり、焼入前に必ず球状化焼なましを行います。焼

きなまし操作の要点は、十分な加熱時間とその後の冷却のゆるやかなことであり、炭素工具鋼の焼なまし保持時間は鋼材25mmにつき60分を標準とすします。冷却速度は約20℃/hr以下の冷却速度で約550~600℃まで徐冷後、放冷します。

	変態点(°C)		焼きなまし		
鋼種	AC	Ar	温度(°C)	冷却温度	硬さ
				(°C/hr)	(HB)
SK140	730~750	720~690	750~780	20以下	217以下
SK120	730~750	720~690	750~780	20以下	217以下
SK105	730~750	715~685	750~780	20以下	212以下
SK95	730~750	710~680	740~760	20以下	207以下
SK85	730~760	710~675	730~760	20以下	207以下
SK75	730~765	710~670	740~760	20以下	192以下
SK65	730~770	700~650	730~760	20以下	183以下