

平成29年

# トラストだより

# 9月

今年の夏は夏らしからぬ雨ばかりのお天気でしたね。コロコロ変わる気候に負けないよう、健康で爽やかな秋を過ごしましょう！

株式会社東京トラスト

## 新米が楽しみ！お米の新常識の話

今年の夏は雨が多かったですね。秋の楽しみ「新米」に影響が出ないか心配です。

日本人の食卓に欠かせないお米。時代の変化に伴いお米の「常識」も日々進化しています。例えばお米の**研ぎ方**。昔は精米技術が未発達だったため、糠などを落とすために「手のひらでゴシゴシ」研ぐように教わりましたよね。しかし現在は**精米技術の発達**により、ゴシゴシ研ぐと却ってお米が**ダメージ**を受けべたついた炊き上がりになってしまう事も。お米は2回ほどすすいで汚れを落としてから指を広げてシャカシャカと20回程度かき回せば十分だそうです。その後はまた2回すすぎ、水が薄く濁る程度であればOK。簡単ですね！また**お米の保管方法**にも変化が。昔はヒンヤリとした台所に米びつを置く家庭が一般的でしたが、現代のキッチン**は暖房の普及**で冬でも十分暖かいですよね。**暖かいキッチン**に保管するとお米の味に影響が出るだけでなく**虫がわく原因**になることも。お米は密封できるビニール袋に入れて**冷蔵庫の野菜室**で保管するのが良いそうです。

お米の銘柄にも変化が。日本で一番の作付面積を誇るのはご存知「**コシヒカリ**」。日本で生産されるお米の7割近くがコシヒカリ系統種と言われますが、最近ではコシヒカリとは別の美味しさを追求する「**ニューウェーブ米**」も各地から登場しています。**つや姫（山形）**、**ゆめぴりか（北海道）**などTVのCMで聞き覚えのあるお米もその仲間です。この秋は好みにぴったりの新米を探してみるもの楽しいですね！

## 不動産ニュース 都が容積率緩和 旧耐震建築の建替え促す



「旧耐震基準」の分譲マンションを対象に、都が定める指定地区内の旧耐震マンションを、周辺との共同建替えを条件に容積率上限の緩和を受けられるようにし、建替え後の戸数を増やせるようにした。都内にある旧耐震基準のマンションは全体の2割、約1万2千棟に上り、全国の3分の1弱を占める。建替えが進んでいるのは立地の良さ等で収益性が見込め、不動産会社が参加するケースに限られる。都は17年度、容積率の緩和で都市開発を誘導する「総合設計制度」の運用を見直し、「割増容積率」の上限を300%から400%へ高める。

東京都不動産協会ニュースより

## \* 荻窪グルメ\*

### o r q. (オーク)



荻窪にオシャレなビストロがオープンしていました(^^)

店内はゆったりしていてカフェ風の内装が素敵です。

オーガニック野菜と炭火料理を中心に、カルパッチョ等の魚料理やフォアグラのパイ包み等ガツンとした肉料理のメニューが沢山♪  
ワインが進んでしまうお店です！

ランチメニューが人気とのこと、お子様を含めたママ会も楽しめそうですね。

杉並区荻窪5-29-10-2階 TEL: 03-6383-6039

