



紅葉シーズン到

朝夕は寒気がひとしお、身に沁みるようになりましたが、お変わりなくお過ごしでしょうか？
 だんだん寒くなり秋深まると、モミジやイチョウは美しく紅葉します。紅葉で赤と黄色の色の違いがあるのはどうしてなのか、ご存知でしょうか。仕組みについては、次のように考えられています。
 もともと葉の中には黄色系の色素(カロテノイド)と緑色の色素(クロロフィル)があります。
 夏には強い日差しによって光合成がさかんに行われ、植物が成長するための栄養分がまかなわれます。ところが、秋になり日差しが弱くなってくると、光合成で作られる栄養分から得られるエネルギーよりも葉を維持するために消費されるエネルギーのほうが大きくなることから、エネルギーのムダを避けるために落葉の準備を始めるようになります。落葉樹は光合成の主役であった緑色の色素が不要になるため分解されて徐々に消えていきます。すると、もともと含まれている黄色系の色素が目立つようになり「黄葉」になるのです。
 一方、なぜ紅葉するのかというと、秋になって緑色の色素が分解されて消えていくときに、葉の中もともと含まれていない赤い色素(アントシアニンと呼ばれる色素)が作られる場合に「紅葉」するのです。残念ながら、なぜ秋になると赤い色素がつくられるのかについては解明されていません。



紅葉が美しくなるためには、

- 1、夜間の急激な冷え込み
- 2、大気の乾燥による地中水分の減少
- 3、直射日光(紫外線)の強さ

以上の条件が揃うことにより、紅葉がより強力に促進されます。

特に山々では、急激な冷え込みにより、種々の木々が一斉に紅葉又は黄葉することにより、いわゆる錦繡のようなカラフルな景色になるのです。

当社では資材を大事にしています。

建築資材の切れ端(ボード・ベニヤ・桧木・角材等)が必要な方は気軽にお電話ください。無料でお譲りいたします。日曜大工などにお役立てください。



中 西 建 設

〒818-0058 筑紫野市 湯町1丁目11-1

「誕生石」は良く耳にしますが、月ごとの誕生花があるのをご存知ですか？花には癒しの効果がありますが、自分の誕生花を飾る事でパワーを呼びこむことが出来るとも言われています。今回は、12月の「誕生花」を、花言葉と一緒にご紹介します。

❁ カトリア ❁

ランの中では馴染みのある種類で、主に3枚のがく片(小さい花びら)と3枚の花弁(大きい花びら)で構成されていて、真ん中の黄色とピンクの部分(リップ)が前に突き出ている形をしています。その大きくてゴージャスなカトリアは、洋蘭の代名詞とも言われています。
※花言葉:「優美な貴婦人」「魅惑的」

❁ ストレチア ❁

極楽鳥花とも呼ばれています。オレンジ色で、大きく豪華な花を咲かせます。主に春と秋に開花しますが、環境によっては冬でも開花します。花持ちが良いので、切り花として人気があります。
※花言葉:「オシャレな恋」「気取った恋」

中国では「ロウバイ」が12月の誕生花に定められています。それぞれ気候が異なる為、定めている花も国によって様々です。その他、シクラメンを誕生花と定めている国もあります。12月は師走というくらい、1年の中でも忙しい月です。一息つく時間が欲しいとき、豪華で艶やかな花と美味しいお茶などで優雅なひとときはいかがでしょうか。

食育コラム 「冬の気候を利用した食べ物」

年の瀬もいよいよ押し迫る季節となりました。日本では昔から、寒さが厳しい季節になると、乾物や発酵食品など日本の風土を利用した伝統的な食べ物を仕込んできました。

凍り豆腐(高野豆腐)

最近では人工凍結、熱風乾燥が主流となってきていますが、本来は昼夜の寒暖の差が大きく、湿気の少ない場所で凍結と乾燥を繰り返して作られていました。大豆の風味と栄養価を濃縮した保存食で、もともとは高野山の禅僧が保存食としてつくったといわれ、精進料理の普及とともに「高野豆腐」の名で広まりました。

寒天

寒天は「寒」「天」候の中で作られています。テングサ、おごのりなど紅藻類の煮ごり(ところてん)を凍結脱水してつくります。冬の寒空に放置して乾燥したところてんの姿がきれいだったことから着目されたのが始まりだと言われています。

味噌

大豆に塩と麴を混ぜ、発酵させた保存食です。温度や湿度の高い季節に仕込むと、カビが生えやすくなり、発酵がうまくいかずに味が出にくくなります。このため、おいしく、深みがある味にするために古来より冬に仕込みを行っています。

日本には、このように知恵を生かし、自然に寄り添いながら作ってきた食品がたくさんあります。みなさんも冬の寒さを利用した食べものを味わって身近な食品を見直してみたいはいかがでしょうか。

世界でただひとつ、あなただけの部屋作りをしてみませんか？
お手伝いさせていただきます。

住まいに関することなら、何でもご相談ください。

見積もり無料！