



Hello CONCS!!

Vol.264
2022.3



●発行者/
コンクスクラブ事務局
コンクスハウジング
代表取締役 熊井戸美佐夫
●発行年月日/
第264号 2022年3月
●HCO-1-264

コンクスクラブ情報発信地 **ハローコンクス** 笑顔が大好き。コンクスハウジング 〒370-0006 高崎市間屋町3-9-5 TEL. 027-370-6670 (代表)



キャベツ

生のままで、炒める、焼く、煮る、蒸す…全ての調理法にむいている万能野菜「キャベツ」。何気なく食べているキャベツですが、元々はたくましい野生種だったことをご存知でしょうか。3月に美味しくなる春キャベツにちなんで今回は「キャベツ」がテーマ。栄養価も高く、カツには欠かせないキャベツ、知識を得ることでより身近に愛おしく感じるかもしれません。

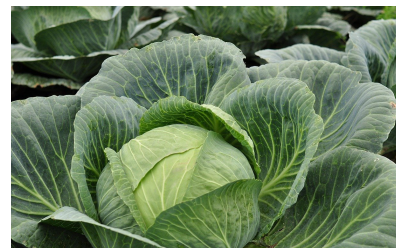
● キャベツの原産国は？ ●

キャベツの原産地については諸説あるものの、ギリシャやイタリア等ヨーロッパの大西洋、地中海沿岸だと言われています。明確な原産地が分からないのは、その歴史があまりにも古く、元々が自然に生えている野生種だったからです。野生種は「ケール」と呼ばれ、今のキャベツのように球状ではなく、1枚の葉状でした。原産地は石灰（カルシウム）の多い地帯で、酸性の土壌は好みませんでした。栽培の歴史も古く、紀元前まで遡ります。野生下でもたくましく育つキャベツは人の手が加わることで進化していきました。原種キャベツである「ケール」がブロッコリーに枝分かれしたことをご存知でしょうか？ケールはコールラビ・芽キャベツ・紫キャベツなどのキャベツ系統と、ブロッコリー・カリフラワー・葉牡丹などのブロッコリー系統に枝分かれしました。その後ヨーロッパからアジア、そして日本へ伝播したのは、アレクサンドロス大王のアジア遠征だったと言われています。兵士に食べさせたという記録が残っており、古代では薬用としての需要が高かったことがわかります。日本には江戸時代に伝播し「大和本草(1709年)」に「蛭種紅夷菘(おらんだな)、味よし」と記載されています。戦後の洋食文化が広まった際、揚げ物に千切りキャベツを添え

たことで、一気に日本中にキャベツが広がったようです。

● キャベツの語源は？ ●

元々フランスのピカル地方の方言で「頭でっかち」を意味する「caboche」から、英語に入ってきた時、最終的に「cabbage(キャベツ)」になり、日本語の「キャベツ」という呼び名は、この英語の「キャベツ」に由来します。日本でもカタカナ表記が落ち着くまでは「葉牡丹(はぼたん)」「甘藍(かんらん)」「玉菜(たまな)」など和名で呼ばれていました。1886年「キャベツ捲」、1901年「キャベツ菜」と変化していき、1907年(明治40年)ようやく「キャベツ」という呼び名が定着していきます。ちなみに、お菓子のシュークリームは、フランス語のシュー・ア・ラ・クレームが日本語訛りになったもの。このシューとはフランス語で「キャベツ」という意味で、直訳すると「クリームの入ったキャベツ」という意味だそうです。春キャベツの旬を迎え、胃の粘膜の保護や再生を促進させ、ビタミンを多く含む栄養価が高いキャベツをたくさん召し上がっていただければと思います。



コンクス・STAFF

今月のつ・ぶ・や・き

昨年、孫が産まれました。初節句を迎えるにあたり、先日コンパクトな収納型の雛人形を購入。可愛らしいお雛様で、収納箱の色は淡いピンク色。台が引出式になっており、全てしまえるようになっていくの優れもの。年々進化しているんですね。嬉しそうな孫の顔を見て元気を貰いました。



モデルハウス担当 木暮 恵子

コンクス公式ブログ

スタッフブログは
コンクス公式ブログページへ
お引っ越しをいたしました
是非ご覧下さい!



コンクスLINE公式

お友達登録
お待ちしております

