

作成日

2023. 09. 01
No.339



発行

株式会社秋山製作所
企画・デザイン室

黒蝶真珠

黒蝶真珠の魅力はその色合いにあり、単に黒いのではなく、光の加減で赤や緑かかって見えるなど深みのある色合いが特徴です。そんな黒蝶真珠の歴史についてお話しします。

黒蝶真珠が世界に知られる存在になったのは、15世紀大航海時代にブーゲンビルやクック船長らによって南太平洋の島々が発見されてからになります。養殖は19世紀後半から試みられてはいましたが真円真珠の養殖には成功せず、母貝も自然採取に頼っており計画的な生産は難しい情勢にありました。そのため市場に出る数も少なく、ごく一部の限られた人々にしか知られていませんでした。1930年代に真円真珠の養殖を日本の御木本真珠が石垣島で初めて成功させ市場に出るようになりましたが、母貝の数に限界があるため世界市場に多く出回るまでには至りませんでした。母貝である黒蝶貝で高品質な真珠を産み出すことのできる良質な貝は、タヒチを中心とするポリネシアの海に多く棲息しています。1980年代後半、アコヤ真珠の養殖で実績のあった日本の技術支援もあってタヒチで黒蝶稚貝の自然採苗に成功し、数多くの新円真珠の養殖ができるようになりました。一連の技術の進歩により黒蝶真珠が一般市場にも出るようになり、今では世界の黒蝶真珠の95%以上が現地政府支援のもと、タヒチで産み出されています。

最近の真珠業界では黒蝶真珠の売上が増加しています。それは日本国内需要というよりも中国への販売によるものです。ある中国の有名女優のおかげでブームが起こったと言われています。多彩で個性豊かな黒蝶真珠、それをより際立たせる商品をご案内します。秋商戦にお役立てください。(M・U)

SV バイカラーブローチ



B6447RM/RT



B6448RM/RT



B6449RM/RT

すりだね

今話題の調味料、すりだねをご存じでしょうか？山梨県東部にルーツがあり、赤唐辛子をベースにゴマ油やだし、ゴマや山椒を加えてつくられる万能調味料です。

一般的にうどんには一味や七味を思い浮かべますが、富士吉田や河口湖にあるうどんやほうとうのお店ではすりだねが置いてあります。

すりだねは“辛味”や“辛い”などともよばれており、お店によって作り方は様々で、油で炒めたり醤油や砂糖、魚粉、スパイスを加えたりなど独自の味があります。

こくがあり、旨味がぎゅっと凝縮されたすりだねはうどんのほかにもラーメン、鍋、焼きそばなど様々な料理の万能調味料としておすすめです。山梨にきたときには是非すりだねをお試し下さい。

(N・S)



入浴剤

9月に入りましたがまだ厳しい残暑は続くようですね。夏から秋へと移り変わる季節の変わり目は、気候や気温の差が激しいため、体調不良を引き起こしやすくなります。

暑い日はシャワーで済ませている方も多いと思いますが浴槽の湯に浸かって身体を芯から温め、疲れをしっかりと取りましょう。

入浴には手や足先などの抹消神経の拡張、筋肉や関節を柔軟にさせることによる血行促進、水圧による血液や老廃物の流れを促進させる効果があります。また、入浴剤を入れたお風呂に浸かることで保温、保湿、リラックス効果が得られます。最近の入浴剤は香りや色の種類がたくさんありますが、肩こりや冷え症、肌荒れに効くなど特長もさまざまです。気になる症状に合わせて選ぶようになれば、バスタイムがさらに楽しくなりますね。(N・S)

