

暮らしチャンネル 特別配信 3 本

第167号 2020年5月11日発行

ミマモルジュ挨拶

ホテルに宿泊客の様々な相談や
ご要望に応えるコンシェルジュがいる
ように、保育においても様々な
ご要望や悩みがあると思います。

「見守る」+「コンシェルジュ」=
ミマモルジュとして、保育に関する
ご要望にお応えしていけるよう
活動していきます。

株式会社カガヤ 奥山卓矢

暮らしチャンネル

3 月半ば頃から、社内向けに動画配信を始めました。

内容は暮らしにまつわるあれこれ、と幅広く自宅での過ごし方など、
動画を観たクルーが少しでもクスッとでも笑ったり、へえ〜と何かの
気付きや発見に繋がればと 1、2 分の動画ですが続けています。

開始当初が特にそうでしたが、（今もですが）動画の方向性を模索しながら
約 1 か月半、暮らしを中心に据えた動画配信を行っています。

今はまだショートムービーですが徐々に尺を長くして、気づきのある内容に
していけたらと考えていますが、今回は実際に社内で配信を行った動画を
3 本をご紹介します。

※動画の再生は、写真をクリックしてください。

暮らしチャンネルー米のとぎ汁漬け

内容紹介：写真には、いつも田んぼでお世話になっている千葉県神崎市に
ある藤崎農場さんが載っていますが、今回の主役はお米ではなく、お米を
研いだ後に出る、とぎ汁を使った漬物のご紹介です。

「暮らし」とは何か？と考える中で、発酵食を調べる中で、江戸文化研究科
の車さんという方を知りました。この方、多くの江戸料理をブログで紹介さ
れています。暮らしチャンネルの中でも度々ご紹介させて頂いており、
暮らしのチャンネルの方向性を考えるきっかけになりました。

暮らしチャンネルでは、食について取り上げることも多く、今普段食べてい
るレシピは、実は江戸の頃より食べられていたものが多いということを知っ
たり、江戸レシピから現代の暮らしを考えるきっかけにもなりました。



とぎ汁漬け



雷豆腐



丰ム子鍋

●過去のバックナンバー

第164号

結婚式までの体験談④

第 165 号

新型コロナウイルスに対する各園の 取り組み

第166号

季節の行事 端午の節供

<http://www.caguya.co.jp/topics/news/p9889/>

暮らしチャンネル—雷豆腐

こちら、上記でご紹介した車さんのブログからの紹介になりますが、江戸時代に「豆腐百珍」というレシピ本が発刊されており、そこにこの雷豆腐のレシピが紹介されています。江戸時代には、この豆腐百珍以外にも数多くのレシピ本が発刊され広まったのには、識字率の高さがあったからだそうです。江戸時代のレシピが今も残っていることにも驚かされますし、今でいうクックパッドがあったということにも驚かされます。

動画を観て頂くと分かるのですが、「雷豆腐」と名付ける当たり、かなりネーミングセンスが光っていますし、これは粋だね～と思わせてくれます。

暮らしチャンネルーキムチ鍋

手作りキムチを頂き、この頂いたキムチに上記でご紹介したとぎ汁漬けで漬けた山芋を加えたキムチ鍋を作りました。

昼食にササっと作れ、かつ韓国と日本の漬物を合わせた発酵レシピ！

簡単でありながら美味しく、腸も元気になるという素敵メニューでした。

料理紹介がメインのチャンネルではないのですが、今回ご紹介する3本全てが食関連となっていました。他にも、身体を動かしている動画やちょっとふざけた動画など色々あるのですが、この辺りはまた機会がありましたら、ご紹介します！

また、先日川へ行った際、たんぽぽの綿毛を川の中に入れたらどうなるのか？という実験的な動画を撮ったのですが、意外と面白く、保育士の妻からこの遊びを教えてもらいましたが、今後は山川遊びのご紹介もしていきたいと考えています。今回は社内で配信している動画の中の3本だけをご紹介しますが、今後は過去に配信したすべての動画を観て頂いたり、ご紹介のタイムラグが無いように配信していけたらと考えています！



7161-0023

東京都新宿区西新宿 3-2-11 新宿三井ビルディング 2 号館 10 階

Tel:03-5909-7155

毎週月曜日に配信しています。

ミマモルジュメールマガジン発行：株式会社カグヤ 奥山卓矢

ミマモルジュメールマガジン



メールマガジンのご登録は、
QRコードからお願いします