

# 四季の話題

鳥インフルエンザは東南アジアから欧州やアフリカへと感染が拡大しているようです。

ドイツでは猫が、中国の広東では感染者が死亡し、毒性の強いH5N1型ウイルスが検出されています。

日本でもいつパンデミック（感染爆発）が起こってもおかしくない状況だと思われまます。

しかし他にも厄介なウイルスによる感染症がいくつかあります。（下図）

どれも治療法が見つかっていない上に、蚊が媒介することから対岸の火事では済まされなくなってきました。

沖縄の那覇港ではこのような病原体ウイルスを持つ「危険な蚊」の侵入を水際で食い止める努力が検疫官によって地道に続けられています。

# ウイルスの逆襲!?



新型インフルエンザにも効果が期待されるインフルエンザ薬「タミフル」の原料をご存じですか？

中華料理に使う「八角」に含まれるシキミ酸という物質です。

短期での大量生産が難しい上に、増産に次ぐ増産で中国では現在品薄状態なのだとか。

そこでタミフルを安定供給するため、石油から化学合成することに東京大学が成功したとの新聞報道を目にしました。

しかしベトナムでは既に「タミフル耐性ウイルス」(タミフルが効かないウイルス)による死者が確認されているので安心はできません。



# 旬の茶膳

サワラのみぞ風味焼き (材料2人分)

- ① サワラ2切れ
- ② おろししょうが 小さじ1 / 2
- ③ 酒 小さじ1 / 2
- ④ みそ 小さじ1
- ⑤ みりん 小さじ1
- ⑥ おろししょうが 1 / 2

## 作り方

- ① サワラに④を振っておく。
- ② 焼く途中で⑥を混ぜたものを塗る。(焦がさないように注意する)

春を告げる魚といわれる「鯖」は成長に応じて呼び名が変わる出世魚でサバの仲間。不飽和脂肪酸EPAやDHAが豊富です。

## 納豆と菜の花の和え物 (材料2人分)

- 納豆50g しょうゆ 大さじ1 / 2
- 菜の花 1 / 2束 練りからし 少々
- きざみのり 適量

## 作り方

- ① 菜の花はさつと塩茹でして冷水に取り、水気を絞って小口切りにする。
- ② 納豆を粘りが出るまでよく練り、①としょうゆ・練りからしを加えて混ぜ合わせ、器に盛ってきざみのりをのせる。

超かんたん!!



今日は右の2品に加えて

「菜の花のちらし寿司」

「はまぐりとセリのすまし汁」で

春爛漫御膳はいかが？

廃物利用の難飾り (22年前の製作) 資源を大切に・・・

