



わがチラ裏ブログより転載

<http://www.ma-2.com/blog1/>

ふちんかん

病院で食べたトンカツ

健康診断のため一日人間ドックに行った。昼食が付いていて病院内の食堂へ行くことに。各メニューにはカロリー表記がされている。さすが院内食堂だ。豆腐ハンバーグ定食やおかゆセットなど健康的なメニューもあったのだが、絶食後の昼食となればここは最もカロリーの高い「和風トンカツ定食」に決まり。…これがアカンねん。分かってる。

さて注文してから意外なほど短時間でやってきた。見た目はキレイだしけっこうなボリュームだ。味つけも悪くない。だが…なんとも頼りない食感だ。舌先と歯の付け根の間でも切れてしまうような柔らかさ。老人食なのかこれは。メニューを確かめる。豆腐トンカツじゃないよな…。

そう、このトンカツは成形肉、しかもかなり肉の割合の少ないものだ。成形肉とは端肉・くず肉を集め、型に入れて油脂などの結着剤を使って作る加工食品だ。この際、肉の割合が少ないほど（結着剤が多いほど）柔らかくなる。断面を見れば繊維が並んでいないので一発分かるし、今回のように一枚まるまるなら、不自然なほど形が整っていて曲がりもないことから外観からも分かる。短時間で出てきたところを考えると、調理場で揚げてすらいない可能性も高い。

もちろん羊頭狗肉というわけではないので「トンカツ」という表記に偽りはない。コンビニや弁当屋の弁当、ファストフード店なら、成形肉前提で食べているので、まあ仕方ないというか憤りは湧かない。だが仮にも食堂で、それも最も健康増進に寄与すべき病院内の食堂でこんな「なんちゃってトンカツ」を出されるとは思いもしなかった。病院への信頼そのものが揺らぐというものだ。

せっかくの夕食の機会だったのに。ちゃんとした店で美味しいものを食べればよかった…。

追記 (2015.06.20)

よく買い物に利用する激安スーパー M のお惣菜コーナーで「ロースカツ」なる表示のトンカツが 105 円で売られていた。まあ話のタネに買ってみると、予想通り成形肉。この例は明らかに「優良誤認」となる例だったので、電話して店長に注意しておいた。

参考資料：優良誤認について、消費者庁 HP の Q&A（最後の方 Q 5 3 ~ 5 6）

<http://www.caa.go.jp/representation/keihyo/qa/hyoujijqa.html#Q54>



さらに追記

しかし翌週見てみるとやはり販売されている。惣菜売り場の担当者呼んでもらい(店長だった)、先週の電話の件を伝え、よろしくないのではと再度言ってみたが、「いやこれはロースです」と言う。試しに1枚買って見たら、やはり成形肉。まあ賞味期限の切れた冷凍食品を激安で売っているような店なので、この件に関してはのれんに腕押しである。

さらに翌週だったか行ってみると、今度は成分表示の切り取りが貼りつけられていた。そこには確かに「ロース肉」との表示がある。おそらく冷凍で仕入れている大袋の表示だろう。「ロース肉」とあるので、店としてはそれを信じて販売しているというスタンスなのだろう。

たぶん消費者庁に通報したらアウトの件だと思うが、このスーパーのアングラぶりは捨てがたいので、この件は放置しておくことにした。

水道修理 切替弁交換 20150516

風呂場の水道の蛇口(温水混合栓・シャワーカラン切り替え)が2~3年前から調子が悪くなっていた。コックを「閉」の位置にしても、ぽたぽたと水が漏れる。ちょっとしたコツで止めることができていたのが、だんだんと常に水が漏れる状態になっていた。

メーカーと型番で検索をかけると、同様の問題に対する修理記事を見つけることができた。どうやら原因は、切替弁というものが劣化しているためらしい。部品そのものの値段は大して高くないし、作業も何とかかなりそう。DoItMyself!

切替弁がネットで一番安いところで3000円弱(送料込み)、それとウォーターポンププライヤーという水道管工事用のプライヤーも購入(1000円)。

作業にはいくつかコツがあって、ここでは細かいことは書かないがネットの記事がたいへん参考になった。ネットの情報がなければとてもできなかっただろうし、そもそもやろうとしなかっただろう。



ひとつ、できることが増えた。またしても単純だが嬉しい。

花菖蒲を見てきた 20150607

早朝からのテスト作りが一段落したので、相棒殿とお出かけ。

花菖蒲を見に大阪の城北公園へ。宝塚の自宅から 1 時間足らず。しかし駐車場探しにけっこう手間取った。スマホの駐車場検索アプリがなかったらあきらめていたかもしれん。



咲き始めアジサイも可憐で美しい。



城北公園は「城北公園フェア」中で屋台がたくさん出ていた。相棒殿はフルーツを閉じ込めた氷を使ったかき氷、私は山田牧場の豚串&ソーセージ。

無農薬で育てた豚を使った豚串が 700 円ながらけっこうガツン!とくるボリュームだ。買ってすぐ脇で立ち食い。塩こしょうのみの味付けがまた肉のうまみを引き出している。



この日一番の収穫はこの豚串であった。花より団子とは良くいったものだ。

このあと、コンビニでアイスコーヒー、カ餅の店舗もあったのでおはぎも買い食い。こういう休日の過ごし方もまた良い。

立体視カメラ

人は両目で見ることでモノを立体的に捉えている。立体視カメラはその仕組みを再現するために左右2つのレンズで同時に撮影できるようになっている。

タカトミーから発売されていた立体視カメラが amazon で 800 円で売っていたので買ってみた。22 万画素相当の画像（黎明期のデジカメ程度）、固定焦点・固定露出(写るんです方式)、背面モニタやストロボも無し。両眼で撮って、ひとつの画像にまとめて、SD カードに保存するだけというシンプルなカメラだ。本体以外にプリントした画像を手軽に立体視するための紙製のビューアが2つ付いている。

↓↓↓↓↓ モニタの倍率を調整してご覧下され ↓↓↓↓↓

