

歳時記 まめぞう通信



発行 おとうふ工房いしかわ

卯月一清明

ソメイヨシノの花が高浜の大山公園で満開です。ここは千本の桜が咲く公園。毎年、新入社員とお花見をするのが我社の恒例行事です。夜桜は千個の行灯に火が灯り、それは見事な景色ですが、とにかく寒いのでしっかりと厚着しなければ花よりカイロになってしまいます。

このソメイヨシノは一斉に咲いて一斉に散ります。不思議だと思っていました。この木は、なんと単一の樹を始原とするクローンだったのです。人間で言えば双子ちゃんです。なるほどですね。

そして花が散ると新緑の若葉が、あつという間に木立を埋めます。日本人が桜好きなのは、特に散り際の潔さでしょう。それは「散る＝終わる」というのでなく、「散る＝始まる」という発想があるからです。

この歳時記の「清明」の語源は「清浄明潔」で、まさに生命が満ち溢れるためには清く澄み渡る瞬間が必須だということですね。桜からまたひとつ学びました。
(ごん)

ふんわりと



卯月と卯の花

四月の旧暦名、卯月（ウツギ）。一説では、卯の花月が由来です。小さくて白い花を、



野山に沢山咲かせます。この姿が「おから」に似ていることから、おからは卯の花とも呼びます。卯月に卯の花を食べる…なんて、



ちよつと冗談のようなそんな事を思う穏やかな春の日もいいじゃないですか。
(こま)



やんわり春を感じるやさしい味わい

春キャベツと筍のうの花煮

材料 (4人分)

- おからパウダー …40g
- 油揚げ …1枚
- 春キャベツ …2枚
- 水煮の筍 …30g
- 人参 …1/2本
- 干し椎茸 …3個

- A. 椎茸の戻し汁 …400g
酒…大さじ1.5
砂糖 …大さじ1.5
醤油 …大さじ3

作り方

- ① 干し椎茸を 400g の水で戻しておく。
- ② 春キャベツを太めの千切りにする。
- ③ 筍・人参はスライスする。
- ④ 油揚げ・干し椎茸もカットする。
- ⑤ フライパンに油を敷き、具材を炒める。
- ⑥ A を入れ、おからパウダーを少しずつ入れ混ぜる。
- ⑦ 好みの水分量まで加熱して完成。

有効期限 4/7(金) ~ 4/20(木)

柚子入り 湯葉寄せ豆腐



香り高い柚子と湯葉を入れた贅沢な豆腐

¥50 OFF

- 1枚につき4丁まで
- 他の割引との併用不可
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引 ●メグリア店を除く

有効期限 4/7(金) ~ 4/20(木)

豆腐百珍 ねばやっこ



めかぶ・なめ茸・豆腐と特製つゆで簡単ねばやっこ

¥50 OFF

- 1枚につき4袋まで
- 他の割引との併用不可
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引 ●メグリア店を除く

有効期限 4/7(金) ~ 4/20(木)

きらず揚げ レモン味&梅じお味



さわやかな酸味が嬉しい 春夏限定フレーバー

¥50 OFF

- 1枚につき4袋まで
- 他の割引との併用不可
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引 ●メグリア店を除く

有効期限 4/7(金) ~ 4/20(木)

500円以上の惣菜



豆腐を使ったヘルシー惣菜がお値打ちに

¥50 OFF

- 1枚につき4食まで
- 他の割引との併用不可
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引 ●メグリア店を除く

はじめての給食と

記憶の味

おうちごはん以外のものをはじめて食べるのは、保育園や小学校の給食でしょうか。

とりわけ小学校の給食は当番まであつて、みんなで食事の準備をしていただきます。そんな風に両親の元から離れて、自分たちで支度して食べるごはんは、ワクワクしたものです。

みんな大好きカレーライス、初めて食べるソフト麺、ときどき牛乳に付いてくるミルメーク。お母さんの味と違うのがとっても新鮮で、今まで食べられなかった嫌いなものが食べられるようになったりします。何よりのご馳走と一緒に食べる仲間たちの笑顔。食べてるときは誰しもが楽しい時間です。

懐かしくて、昔食べていたソフト麺を久しぶりに食べたとき、当時の味とはまったく違う味だったのを覚えています。きつと、一緒に食べたあの時間が美味しい時間だったのでしょね。

人間は記憶の生き物です。想い出の味を振り返る春、あなたの好きな献立は何でしたか？

(はら)



四月に入り、新しい環境になる方も多いこの季節。各所で入学式が行われる時期になりました。自身の身体より大きなランドセルを背負うのは、入学したてのピカピカの一年生。今や色のバリエーションも豊富なランドセルですが、歴史は明治時代まで遡ります。

明治時代、通学かばんに風呂敷を使用していた頃、持ち運びの利便性が良かった兵士用のかばん「背のう」を学習用の通学かばんに使用したのが始め。この背のうがオランダ語で「ランドセル」と呼ばれていたことから、「ランドセル」という言葉が生まれました。背負うことで両手が自由になるこのスタイルは、持ち歩くのに便利。さらに、当時から現在にかけて重量が半分に軽減され、ポケットなどの機能も付き、子どもの使いやすさを考慮して年々改良されています。これらは、子どもを持つ親が、快適に学校生活を送ってもらえるよう、改善の意見が反映されているためです。

ランドセルの歴史を紐解くと、利便性の進化の中に、親の愛情がたっぷり。6年間大切に使うものだからこそ、子を想う親の思いやりが詰まっていますね。(みず)

子を想うランドセル



～まめとくらしの知恵袋募集中～



みなさまの食に関する「知恵袋」をお待ちしております。
料理に関する工夫や知恵、母の味を100文字以内の文章で教えてください。

宛先 郵送：〒444-1304
愛知県高浜市豊田町1丁目204-21
株式会社おとうふ工房いしかわ
まめとくらしの研究所「まめとくらしの知恵袋」係
E-mail: otoufu-gift@otoufu.co.jp



ご応募いただきました内容は、ホームページ等に掲載させていただく場合がございます。

店舗情報

大まめ蔵 高浜店
☎ 0566-52-0140

大曾根店
☎ 052-991-1014

滝ノ水店
☎ 052-848-7558

刈谷銀座店
☎ 0566-91-8547

幸田店
☎ 0564-83-8039

岡崎エルエルタウン店
☎ 0564-58-2131

東浦店
☎ 0562-84-3210

西尾花ノ木店
☎ 0563-79-5282

安城横山店
☎ 0566-91-5102

半六邸店
☎ 0569-22-0120

イオンモール名古屋茶屋店
☎ 052-398-6141

イオンモール常滑店
☎ 0569-89-0518

太陽の味 den
☎ 0564-62-0870

デンビール ホレ・フェスト
☎ 0566-92-7755

Tぽーと高浜店
☎ 0566-52-7407

一社店
☎ 052-704-4181

知立店
☎ 0566-91-8280

トヨタ生協メグリア本店
☎ 0565-27-5095

清水屋春日井店
☎ 0568-37-0766

平和堂ビバモール名古屋南店
☎ 052-829-1212

イオンモール各務原店
☎ 058-372-2330

物販 レストラン併設店
※刈谷銀座店のみ、豆腐ピュッフェランチ

イオンモール長久手店
☎ 0561-76-7532

イオンモール多摩平の森店
☎ 042-514-8216

聖蹟桜ヶ丘店
☎ 042-338-6588

港南台バース店
☎ 045-834-2082

市川ニッケコルトンプラザ店
☎ 047-370-5551

東京スカイツリータウン・ソラマチ店
☎ 03-5809-7801

松坂屋高槻店
☎ 072-681-8856