

まめぞう通信

二〇一八年二月十六日
第四三号（毎月二回発行）
発行元 株式会社まめぞう工房いしかわ



— その言葉に 縁起あり —

料理の先生から何気なく言われた「胡麻をあたる」という表現。

これは、胡麻をすりこぎ・すり鉢ですることを意味しますが、これを「する」ではなく「あたる」という言葉を使うとのこと。もちろん、通常よく使う「胡麻をする」と同じ意味で、この表現でも間違っています。んが、あえて「あたる」を使うのはなぜなのかを調べてみました。

それは、商売人に「掏る（する）」を連想させ、お金を掏るという意味にも通ずる忌み言葉になるためでした。すりこぎ・すり鉢もあたり棒・あたり鉢と言うこともあるようです。

使う道具や作り方の動作からも縁起をかつぐ食の世界。日常的なことから良縁を招く考え方がたくさんあります。（みず）



立春を過ぎても寒い日が続きますが、三寒四温で間違いなく春の足音が聞こえてきました。我が社のお店の南側に梅の木があります。そこに薄緑色の小柄の身体に目の周りを白く縁取りした鳥がたくさんいるのを見つけました。てっきり歳時記にあるように鶯だと思っていましたら、なんだか鳴き声違います。鶯は、春告げ鳥ともいわれ「ホーホケキョ」と鳴くことで有名ですが、「チィチィ」と鳴くのです。そうなんです、その鳥はメジロだったんです。恥ずかしながら私はこの年になるまでメジロを鶯だと信じていました。世の中にある鶯あんぱんのウグイス色は、実はメジロ色でメジロあんぱんだったんです。それにしても、梅の木にとまって鳴くとは・・・中々の演出野郎です。しかしながら昔からある絵画の梅の木にメジロの構図は、なんなのかな？ちよつと調べました！鶯は警戒心が強く主に虫など食べていて人目に触れません。逆にメジロは花の蜜や果汁を食べるので目に付き易いところにいるんです。すなわち陰に隠れて鳴いた鶯にきれいな色彩のメジロがいたということですか。すっきりしたよきな残念な春の陽だまりでした。（こん）

食卓に春が やって来た

旬の菜の花をサッと茹でて
食卓に彩を添えましょう
何でもない日常に
春を感じる一品を
たっぷりのごまを豆腐と合わせて
豆腐ごま酢和えで召し上がれ



菜の花のごま酢和え

材料（2人分）

- ・木綿豆腐・・・1/6丁
- ・白ごま・・・大さじ1
- ・酢・・・大さじ1
- ・白だし・・・大さじ1/2
- ・菜の花・・・3本

作り方

1. 白ごまをすり鉢であたる。
木綿豆腐を加え、さらにあたる。
2. 1に酢・白だしを入れて混ぜる。
3. 塩茹でした菜の花を食べやすい大きさに切り、2をかける。



簡単 手作り雛あられ

材料 (1人分)

ひし餅 (白餅でも可) …1個 / 塩 …適量
/ グラニュー糖 …適量

作り方

1. ひし餅を5mm角に切る。
2. 180°Cの油でサクサクになるまで揚げる。
3. キッチンペーパーで油を切る。
4. 塩・グラニュー糖をまぶし、良く冷ます。

【ポイント】

揚げると倍に膨らむのでくっつかないように少量ずつ揚げる。



受け継がれる
想いを大切に

三月三日は桃の節句、ひな祭り。
食いしん坊な私は、お供えされる雛
菓子が楽しみのひとつ。白・緑・桃
鮮やかな雛あられにはそれぞれに意
味があります。

白は新雪(大地)を、緑は新芽を、
桃は生命を表していると言われ、こ
こに黄色を足した四色の雛あられ
は、四季を表すそう。自然のエネル
ギーを体内に取り込み、健やかに成
長できますように、という想いが詰
まっています。

この他にも、ひな祭りにはたくさ
んの祝い料理があります。ちらし寿
司、はまぐりの吸い物、ひし餅、白
酒。愛知県の三河周辺では、米粉を
練って木型で型取りした「おこしも
の」や、色鮮やかなお米をのせた「い
が饅頭」等があり、地域によって様々
な祝いの形があります。

地元の郷土食は当たり前すぎてお
ざなりになつている気がします。い
ずれのものにも、受け継がれてきた
伝統や背景があります。きちんと私
たちが理解して受け継いでいかなけ
ればと思うこの頃です。(こま)

おすすめ商品

子どもに食べさせたい「究極のきぬ・至高のもめん」

まだ輸入大豆とすまし粉による豆腐が主流だった20年前。時代に逆行する形で、国産大豆のみを使用し、伝統的ながりで固めた濃厚な味の豆腐が生まれました。

「安心安全なものを自分の子供に食べさせたい」そんな想いで完成した豆腐です。

国産大豆を使い、がりで寄せ、オリゴ糖を加えることで豆腐本来の旨味を引出しています。豆腐の臭いが嫌いな子供も多いですが、そんな子供たちにも「美味しい！」と食べていただける自慢の豆腐です。どうぞ初めのひとくちはそのままお召し上がりください。

*すまし粉：硫酸カルシウム。戦時中になりがり不足した際に、代替品としておおく使われた凝固剤。



究極のきぬは世界初!!

モンドセレクション

7年連続金賞受賞



250円+税

赤・白・緑
ひし餅色を鮮やかに♪



ぷるり春色ゼリー

材料 (8人分)

作り方

緑 (抹茶)

- ・抹茶…小さじ1
- ・砂糖…40g
- ・アガー…12g
- ・水…400cc

白 (甘酒)

- ・甘酒…400cc
- ・アガー…12g

ピンク (いちご)

- ・いちご…150g
- ・水…250g
- ・砂糖…50g
- ・アガー…12g

1. 抹茶・砂糖・アガーを合わせ、沸騰した湯に入れ混ぜる。

2. 型に1を流し、冷やし固める。

3. 甘酒を沸騰させ、アガーを合わせ

- 2の上に重ねて冷やし固める。

4. いちごをミキサーでピューレ状にする。

5. 砂糖・アガーを合わせ、沸騰した湯に入れ混ぜ、更に4を加え混ぜる。

6. 3の上に重ねて冷やし固める。

株式会社おとうふ工房いしかわ

愛知県高浜市豊田町1丁目204-21
TEL 0566-54-0330 FAX 0566-54-0331
<http://www.otofu.co.jp/>

お得がいっぱい イベント情報

毎月第1土・日は「まめの市」! 次回3/3(土)・4(日)
毎月12日は「トーフの日」! 次回3/12(月)

便利なお取り寄せは… おとうふ工房 楽天

検索



まめとくらしの研究所 <http://mametokurashi.jp/>

有効期限
2/16(金)~3/1(木)

究極のきぬ 至高のもめん

自慢の看板商品



- 1枚につき各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
- 弊社直営店のみ利用可能
- メグリア店・ぐうびいひろば店を除く

¥50
OFF

有効期限
2/16(金)~3/1(木)

豆乳絹こしプリン 4個入

豆乳が入った
やさしい甘さ



- 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
- 弊社直営店のみ利用可能
- メグリア店・ぐうびいひろば店を除く

¥50
OFF