

歳時記 まめぞう通信



発行 おとうふ工房いしかわ

如月一雨水

梅の花が綻び始める季節です。この「雨水」の始まる二月十八日に雛人形を飾ると縁起が良いとされてきました。三月三日のひな祭りは、桃の節句といわれますが、桃の花は、三月中旬に咲くので当日は開花していません。では梅の節句の間違い？桃の節句といわれる所以は、桃が女性の象徴で邪気に強いとされ、女性の厄払いの祭りとしてこう呼ばれました。

そして桃太郎の話も、桃に邪氣払うということなのでしょう。納得です。桃太郎はキビ団子で猿と雉と犬を家来にしました。私も食べ物に弱い性分です。節句の食べ物といえば、今では見なくなった地元の生菓子「おこしもの」です。子どもにとってあまり美味しくない味の記憶です。これなら鬼ヶ島に行きません。でもカラフルなお米が乗った「いが饅頭」ならOKですね。(笑) 少し早いです。が、和菓子屋さんの店頭には並ぶ、節句のお供えをご相伴に預かりましょうか。(とん)

すしの歴史

日本人にとってハレの日の食事といえ「すし」。歴史を辿れば最も古いのは、魚に塩をつけて御飯と共に発酵させた保存食の「なれずし」。時代の流れで早ずし文化が生まれ、現在のにぎりやちらし寿司など酢を御飯に混ぜるものが食べられるようになりまし。日本人のせっかちさと水が綺麗な日本の米の美味しさがこの早ずし文化を生んだのでしようか。地域の特性と人の融合が各地の食文化をもたらす。やはり日本の食文化は面白い。(はら)



あたたかい酢飯は酸味まろやかでほっとする味わい

ぬく寿司 (蒸し寿司)

【材料】(4人分)

- ・すし飯…4人分
- ・干し椎茸…2枚
- ・人参…1/2本
- ・たけのこ…小1/2本
- ・カニ身…80g
- ・卵…2個
- ・さやえんどう…8枚

A. 椎茸の戻し汁…1カップ

- 醤油…大さじ2
- みりん…大さじ2
- 酒…大さじ1
- 砂糖…大さじ1

B. 酒…少々

- 砂糖…少々

C. 砂糖…小さじ2

- 塩…少々

【作り方】

1. 水に戻した干し椎茸、人参、たけのこは細かく切り、Aを加えて、煮汁がなくなるように煮る。
2. カニ身はほぐして、Bを加え乾煎りして、そぼろ状にする。
3. 卵に、Cを加えて薄焼きにし、細く切る。
4. さやえんどうは茹でて千切りにする。
5. すし飯に1.を混ぜて、器に盛り、2.3.4.をのせ、蒸し器で5分ほど蒸す。



精進だしで味わう椀物は胃にやさしく染み込みます

春すまし汁

【材料】

- ・昆布だし…600ml
- ・酒…大さじ1
- ・醤油…小さじ2
- ・塩…少々
- ・生湯葉…10g
- ・手まり麩…8個
- ・菜花…40g

【作り方】

1. 昆布だしに、酒、醤油、塩を加えて味を整える。
2. 生湯葉、麩を入れて温める。
3. 椀に盛り、色よく茹でた菜花を添える。



有効期限 2/17(金)～3/2(木)

焼くおからドーナツ



オーブントースターで焼いて食べるとサクッと美味しい

¥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 2/17(金)～3/2(木)

4個パックプリン (プレーン・抹茶・黒ごま)



豆乳が入ったやさしい甘さ

¥50 OFF

- 1枚につき4個まで
- 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 2/17(金)～3/2(木)

ほっこり柚子豆腐



大分産柚子ミンチが入ったさわやかな変わり豆腐です

¥30 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 2/17(金)～3/16(木)

500円以上の惣菜



豆腐屋のヘルシー惣菜がお値打ちに

¥50 OFF

- 1枚につき4個まで
- 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

節句を大切に

中国から由来する日本の行事・節句。節目を祝う伝統的な日ですが、季節の変わり目は、災いをもたらす邪気が入りやすいと考えられていた為、それを祓う習慣が、時代の流れで、現在のそれぞれの形になったのだと考えられます。

今の季節は桃の節句。正しくは、三月のはじめの巳の日なので、「上巳（ジョウシ）の節句」と言い、その昔、藁や紙で作った人形に、自分の災厄を移し、川へ流した祓いの行事が現在のひな祭りの由来のひとつです。今でも一部地域では、流し雛を行うところがあり、人形には、生まれた子が健やかに育つように願いが込められます。そして、この日のご馳走といえば、春に採れる旬の食材を使ったちらし寿司とはまぐりのお吸い物。はまぐりは他のフタとは合わない為、女性の貞節を教えるという意味があるそう。日本のハレの日のご馳走は、必ず旬のものを食べます。旬のものは、その季節に不足している栄養素を補ってくれる優れた食品となります。日本人の知恵は素晴らしい。今の日本は豊かな国なので、楽しみがたくさんありますが、節句の過ごし方を通じて四季を感じ、大切に時を刻んでいきたいものです。

(はら)

春を

イロドリのお供え物



わたしの家では桃の節句に「おこしもの」を作っていました。小さな頃の行事は、それが当たり前と思っていました。調べてみると愛知県に伝わる伝統菓子で、地域によって供えるものがさまざまあるようです。

この、おこしものとは米粉をお湯で練ったものを蒸した和菓子。特徴的なのは、木型を使って型取りをすることです。木型は主に、鯛や松、梅など。種類は豊富にありますが、ハレの日のお供えものなので、縁起の良い型ばかりです。食紅で色づけをすることで、春を彩る女の子のお祝いにぴったりな和菓子になります。味付けがされていないため、焼いて砂糖醤油につけたり、きな粉をかけたりにして食べます。

現代では木型がない家庭も多いですが、お菓子作り用の型で代用することができます。子どもでも簡単に作ることができるので、今年のお雛祭りに親子で挑戦してみてくださいね。

(みず)

おこしもの作り方

【材料】
米粉…500g / 熱湯…適量 / 食紅…適量

【作り方】

1. ボールに米粉を入れ、少しずつ熱湯を加え混ぜる。生地が耳たぶ位の固さになるまで熱湯を加える。
2. 1で出来た生地を少し取り、食紅を加えて練る。
3. 型にラップを敷き、色つきの生地を先に入れ、その上に白い生地を入れる。
4. 型から外し蒸し器で約15分蒸して出来上がり。



～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

- | | | | |
|--|--|---|--|
| <p>大まめ蔵 高浜店
☎0566-52-0140</p> <p>大曾根店
☎052-991-1014</p> <p>滝ノ水店
☎052-848-7558</p> <p>刈谷銀座店
☎0566-91-8547</p> <p>幸田店
☎0564-83-8039</p> <p>岡崎エルエルタウン店
☎0564-58-2131</p> <p>東浦店
☎0562-84-3210</p> | <p>西尾花ノ木店
☎0563-79-5282</p> <p>安城横山店
☎0566-91-5102</p> <p>半六邸店
☎0569-22-0120</p> <p>イオンモール名古屋茶屋店
☎052-398-6141</p> <p>イオンモール常滑店
☎0569-89-0518</p> <p>太陽の味 den
☎0564-62-0870</p> <p>デンビール ホレ・フェスト
☎0566-92-7755</p> | <p>Tぽーと高浜店
☎0566-52-7407</p> <p>一社店
☎052-704-4181</p> <p>知立店
☎0566-91-8280</p> <p>トヨタ生協メグリア本店
☎0565-27-5095</p> <p>清水屋春日井店
☎0568-37-0766</p> <p>平和堂ビバモール名古屋南店
☎052-829-1212</p> <p>イオンモール各務原店
☎058-372-2330</p> | <p>イオンモール長久手店
☎0561-76-7532</p> <p>イオンモール多摩平の森店
☎042-514-8216</p> <p>聖蹟桜ヶ丘店
☎042-338-6588</p> <p>港南台バース店
☎045-834-2082</p> <p>市川ニッケコルトンプラザ店
☎047-370-5551</p> <p>東京スカイツリータウン・ソラマチ店
☎03-5809-7801</p> <p>松坂屋高槻店
☎072-681-8856</p> |
|--|--|---|--|