

すずいち 広報室

今年もあと数日を残すのみとなりました。年賀状の宛名書きに、ホッと一息つく間もなく、新年を迎える準備でお忙しくされていることでしょう。さて、今年も「すずいち広報室」をお読みいただきありがとうございました。来年も、皆様に楽しんで頂ける広報誌を作ってまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。2018年も皆様にとりまして素晴らしい年になりますように。

2018
January



日本の風物詩“年越しそば”の由来って？ 食べるタイミングはいつ？

日本には古くから季節ごとに恒例の行事があり、おせち料理や端午の節句の柏餅、土用の丑の日の鰻に、十五夜の月見団子と、全て食と結びついています。中でも歳末の日本の風物詩となっているのが“年越しそば”。「年越しそばを食べて一年を振り返りながら、新しい年を迎えたい」と過ごす日本人は7割を超すそうです。

年越しそばの由来は諸説あるようで、年越しそばの風習が広まったのは、江戸時代中期といわれています。そばは切れやすいことから、「今年一年の災厄(さいやく=わざわいや災難のこと)を断ち切る」という説や、そばは生地を薄く伸ばして細く切って食べることから、そばのように「細く長く生きる」と長寿延命を願ったという説、金箔を扱う職人が散らばった金を集める時に、そば団子を使ってくっつけて集めたことから、「お金を集める」という説、長年の汚れはそば殻を焼いた灰を使って掃除するとよく落ちることから、「一年の胃の汚れを落とす」という説など、厄払い・長寿・金運・浄化と縁起の内容も様々で、300年と続くこの風習は今も日本人の文化として根付いています。

年越しそばの種類や呼び方、具材なども、地域によって色々と違いがあるようです。北海道や京都では“にしんそば”、関東地方では“おかめそば”、岩手の“わんこそば”、福井の“越前そば”、沖縄の“沖縄そば”、うどん県の香川はもちろん“年越しうどん”とさまざまあり、地域食豊かで縁起も良さそうですね。

年越しそばを食べるタイミングっていつ？ 一般的には、「年内にあった苦労や災厄は、その年の内に断ち切って、翌年に持ち越さないように願った」ことから「年が明ける前」の12月31日のうちに食べるのがいいといえます。ですが特に決まりはないようで、年を越すタイミングで食べたり、地域によっては元旦に食べる風習があったりと、さまざまあるようです。

さて、新たな気持ちで新年を迎えるために、今年一年を振り返りながら、今年最後の“年越しそば”を食べて、あっ、そばがダメな方は、“うどん”や“ラーメン”などお好きな麺を食べて、一年を締めくくりましょう。

鈴一物産(株)のホームページ 鈴一物産について→お客様向け情報誌から「すずいち広報室」をご覧ください。http://www.suzuichi.com

◆たまちゃんキッチン◆ ♡ 彩り鮮やか ♪ チキソロール ♪ ♡

ごぼうと人参、インゲンの彩りがキレイで、おかずでもお弁当やお重に詰めても映えます♡
鶏もも肉には鉄分が多く含まれており、健康な血液を作ることを補助してくれます。♡♡



* (2) 野菜はごぼう、人参、インゲンの順に下茹でします。

【材料】(2人分) 【作り方】 * (9) 鶏肉は、ややきつめにバランスよく巻くと仕上がりがキレイです。

鶏肉(もも) 1枚

① 鶏肉は皮を下にして広げ、身の厚い部分を包丁で開いて、厚みを均一にします。

塩・コショウ 各少々

火の通りが良くなるようにフォークで全体に穴をあけて、塩をひとつまみ振ります。

ごぼう・人参 各2本

② ごぼう・人参は鶏肉の幅に切り、インゲンはヘタを除き、全て下茹でします。

* 8mm角×鶏肉の幅の長さ

③ 鶏肉の表面に浮き出た水分(臭み)をペーパーで拭き取り、再び軽く塩・コショウ

インゲン 2本

を振り、野菜を並べて手前からロール状に巻き、たこ糸でグルグルと縛ります。

水 100cc

④ フライパンに鶏肉を入れて中火にかけ、転がしながら全体に焼き色をつけます。

酒・みりん・醤油 各50cc

⑤ Aを合わせてから加えて一度煮立たせて、沸騰してきたら火を弱めて、蓋をして

砂糖 小さじ1.5

フツフツしている程度で、時々転がしながらゆっくりと20分程蒸し焼きにします。

①-1.肉を広げて中心に野菜を並べてロール状に巻きます

⑥ 火を止めたら、そのまま冷めるまで煮汁につけておきます。(時々転がします)

↓ ②-2. たこ糸で縛ります

⑦ 冷めたら、たこ糸を切り取って、1cm幅位に切って盛り付けて、煮汁をかけます。

* 冷める時の余熱で、中までしっかりとジューシーな仕上がりになります！

* 冷蔵庫に残っている野菜で、グルグル巻いて作ってみてね。



* 間違えやすい日本語 *
【情けは人の為ならず】

× 情けをかけることはその人の為にならないので、すべきではない、甘やかしてはダメ
○ 情けは人の為だけでなく、いずれ巡り巡って結局は自分のためになるから、人には親切にしよう