

今年も早いもので、一年の締めくくりの時期となりました。
毎月「すずいち広報室」を読んで頂きまして誠にありがとうございます。
『いつも楽しみにしているよ〜』のお言葉がとても嬉しく励みとなります。
紙面ではございますが、心より感謝申し上げます。 by たまちゃん



さて、2018年最終号は「お賽銭」についての雑学です。「お賽銭」ってお祈り代？

神社にお参りしたときに供えるお賽銭ですが、「願いが叶いますように」とか「ご縁がありますように」と祈りを込め、硬貨、中でも5円玉を供える話はよく聞きます。私もわずかな小銭で、あれこれと欲張った願掛けをしています。

『あれ？お賽銭って、神様に願い事を聞いて頂くための“お祈り代”とっていいの？』気になって調べてみました。

お賽銭は、もともとは収穫を感謝して、御神前にお米などの五穀や海・山の幸がお供えされていたものが由来とされ、貨幣が普及した室町時代の頃から、お米の代わりに、金銭を供えるようになったのがお賽銭というわけです。

お賽銭について、以前あるテレビ番組で、メインキャラクターの「チコちゃん」と大学教授が解説しました。「お賽銭を入れて、お願い事をするのではなく、お賽銭を入れるのは、“ケガレ”をお金にくっつけて捨てるため、つまり、「自分の持つてるお金をお賽銭として投げ入れることによって、自分の身を清めることになるんです」と。へえ〜。さらに、「お賽銭は神様へのお礼の気持ち、日々の感謝の気持ち、そんな真心の表現という意味もあるのです。(諸説あり)」と補足しました。本来のお賽銭とは、お願いを聞いてほしいから供える“お祈り代”ではなく、「自分自身を清めて、神様に日頃の感謝の気持ちを捧げるための供えもの」なのです。う〜ん、5円玉は“ただの語呂合わせのゲン担ぎ？”という気にもなりますが、『まず神様に感謝をしてから、ご縁や願い事を聞いて頂く』、という解釈が良さそうですね。

よもやま話ですが、10円玉は「遠縁」と言われ縁から遠ざかる、とか、500円玉はこれ以上の効果(硬貨)がない、とか言うようです。また1万円は「万円」をひっくり返して「円満」となり、万事円満に収まる、という何とも太っ腹なゲン担ぎです。それでは、平成最後の初詣は5円玉3枚(15円)に思いを込め、日頃の感謝と皆様との“十分なご縁”を願い祈ります。



♥♥♥ 「2018 秋・冬 大感謝祭」 好評開催中！ ♥♥♥
大変お値打ちな内容です！ 詳しくは、「大感謝祭」のチラシをご覧ください。12月20日まで

チラシ有効期間



春



◆ たまちゃんキッチン ◆



夏



「牛肉と根菜のすき煮」 ~フライパン1つでお手軽レシピ~

サッと炒めて、あとはゆっくり煮込むだけの簡単なレシピです。
牛肉の旨味と根菜がよくなじんで、食感も楽しめます。



【材料】(2人分)

【下準備と作り方】

- 牛薄切り肉 200g
- レンコン 太め10cm位
- ゴボウ・人参 各半本
- ネギ 3本
- ★ 醤油・みりん 各大さじ3
- ★ 酒 大さじ2
- ★ 水 1カップ弱
- 牛脂・サラダ油 適量
- 砂糖 大さじ2

- 牛肉は食べやすい大きさに切り、ゴボウは表面をこすり洗いで、食べやすい大きさの乱切りにして、水に放ち、水気を切ります。
- 人参とレンコンは皮をむいて、ゴボウ位の大きさの乱切りにします。
- ネギは3~4cm長さの斜め切りにします。
- ①フライパンに牛脂(またはサラダ油)を中火で熱して全体になじませ、全体に砂糖をふり、牛肉を広げて両面をサッと焼いて取り出します。
- ②油を足して、ゴボウ・人参・レンコンを炒めて、牛肉を戻し入れます。
- ③★を加えて強火にして、煮立ってきたらアクを取って、弱火にします。
- ④蓋をして15分位煮て、ネギを加えてさらに5分程煮れば完成。

【ポイント】

- * 煮汁が蒸発しすぎないように、最初は蓋をして煮ましょう。
- * 牛肉は砂糖を絡めて炒めることで、味がよくなじみ、しっとりと仕上がります。
- * 弱火でじっくりと煮込むことによって、味が染みて美味しいすき煮になります。

* 玉ねぎ・しいたけなどお好きな食材でアレンジして見て下さいね。



冬