

亥年は、次の始まりに向けて新たなエネルギーを蓄える年といわれています。

亥年は十二支の中でも最後の年、そして「平成」も最後の年となりました。次の新しい時代に向けて、平成の一日一日を楽しみ、エネルギーを蓄えましょう。



さて、毎月17日は「いなりの日」。今回は「いなり寿司」ではなく“お稲荷様”の雑話です。

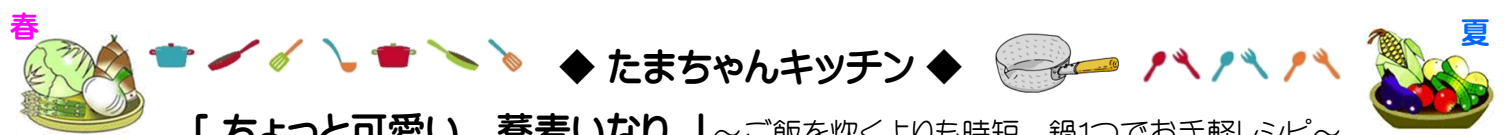
毎月17日は、「いな(17)り(?)」の語呂から「いなり(寿司)の日」と、半ば強引のようにも思いますが、「いなり寿司」を食べる機会を増やすのが目的で、いなり寿司の材料を製造販売している某会社によって制定された記念日です。いなり寿司といえば「油揚げ」⇒「キツネ」⇒「稲荷神社」、あれ？連想ゲーム？これもかなり強引ですね、失礼！(笑)

稲荷神は元来、五穀豊穡を司る穀物や農業の神でしたが、古来日本では、稲作は産業の中心であったため、徐々に稲荷神は“産業全般の神”として信仰されるようになりました。いつからか稲荷神が「商売繁盛の神」とされ、例えば、ビルの屋上などに「稲荷のお社」があったり、稲荷神社の総本社となる京都の「伏見稲荷大社」は有名で、世界的レベルで人気スポットとなっている。朱色の「千本鳥居」は、ほぼ産業系事業者から奉納されています。ちなみにこの「千本鳥居」、実際には稲荷山全体で数えると1万基程あり、鳥居は今でも増え続けているそうです。

稲荷神にとって狐(キツネ)は、野山に居るキツネではなく、熊野神社のカラスや八幡神社のハト、氏神さまの狛犬などと同じように、「神使(しんし)」とか「眷属(けんぞく)」などと呼ばれる、神様のお使いをする“霊獣”です。白狐(びゃっこ)という、目には見えない透き通った体の狐とされています。白い(透明)狐は、“びゃっこさん”とよばれてあがめられています。というわけで、稲荷の狐は自然界に生きるキツネではありませんでした。

稲荷神社と狐と油揚げの関係については諸説ありますが、穀物を食べる野ネズミを捕食してくれる狐を、穀物の守り神とし、狐の好物？と思われた油揚げをお供えする、この神話的説も“お稲荷様”なんですね。

余談ですが、神使とされる動物は、哺乳類から、鳥類・爬虫類、想像上の生物まで幅広く存在しています。ネズミ・牛・虎…と、十二の動物をはじめ、三重県二見興玉神社には蛙(カエル)、栃木県日光東照宮には猫(ネコ)、奈良県春日大社には鹿(シカ)が、他にも、狸、蜂、亀、蟹、鰻、鯉、ムカデ、河童、雉(キジ)、象などが神使とされています。神社を参拝する機会がありましたら、神使を探してみてくださいはいかがでしょう。きっと、心おだやかにしていただけると思います。



◆ たまちゃんキッチン ◆

「ちょっと可愛い 蕎麦いなり」～ご飯を炊くよりも時短 鍋1つでお手軽レシピ～



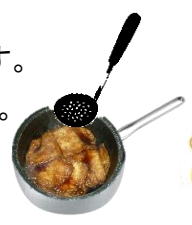
蕎麦いなりは、本来なら稲荷ずしに入っている酢飯の代わりに、蕎麦を入れます。だしの味が口いっぱい広がります。冷めても美味しいのでぜひ作ってみてください。

★油揚げは“隅”までしっかり開くことで、形よく包みやすくなりますよ！

材料 (8個分) **作り方**

- 油揚げ(長方形) 4枚
- * 油抜き用の湯 多め
- 鰹だし汁 240cc
- ①砂糖 大さじ3
- ②みりん 大さじ4
- ③濃口醤油 大さじ4
- 蕎麦(茹でる) 120g位
- * 冷麦でも素麺でもOK!
- * 刻みネギや紅生姜など

- 油揚げを半分に切り、切り口に包丁の先を少し入れ内側を剥がして袋にします。
- 鍋に多めの湯を沸かし、油揚げを3分程茹でて、油抜きをします。ザルに上げて、お玉で軽く押して水気を切ります。茹で湯は捨てます。
- 次にだし汁を火にかけて、沸いてきたら①砂糖を入れて溶かします。油揚げを入れて、油揚げがふっくらしてきて、再び沸いてきたら、②みりんを加えて、油揚げをお玉で軽く押さえて煮汁を吸わせませす。
- 仕上げに③醤油を加え途中裏返して5分程煮て、そのまま鍋の中で冷まします。油揚げは冷めたら取り出して軽く絞ります。煮汁は残しておきます。
- 茹でた蕎麦は水気を切り、④の煮汁の中で絡めて、蕎麦にも“味”をつけます。
- 蕎麦をザルに上げて、しっかり開いた油揚げに詰めて包んだら完成です。



(ポイント) * 油揚げはしっかり油抜きをすることで、味が入りやすくなります。水気を絞って、調味料を吸いやすきましょう。

* 砂糖は味が浸み込むのに時間がかかり、醤油は速く浸み込むため、最後に醤油を加えることで、全ての味が入りますよ。

