

まいどっ!

ふるさとの城 彦根城(滋賀県)

徳川家の譜代大名、井伊氏13代の居城。1603年(慶長8年)、初代井伊直政の嫡男、直継が琵琶湖を見下ろす彦根山(金亀山)に築城を開始し、1622年(元和8年)、20年の歳月を費やして完成した。現在、天守閣は国宝に、その他の遺構も国の重要文化財になっている。



たべもの
歳時記
心太
(ところてん)

ところてんは奈良時代から
食べられていた!?

一尺の滝も涼しや心太 一茶



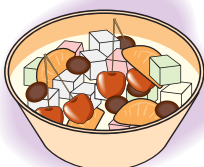
涼味満点なところてんは、日本の夏の風物詩の一つですね。かつて俳人蕪村はところてんが突きだされた様子を「ところてん逆しまに銀河三千尺」と雄大に詠みましたが、一茶はそれを慎ましく「一尺の滝」とらえました。このところてんの歴史は古く、遣唐使が中国から伝えたものとも言われ、奈良時代から食べられていたそうです。原料のテングサは当時、凝海藻(こもるは)と呼ばれており、これが訛って「こころふ」となり、「心太」の字が当てられました。それがいつしか「こころてい」に転じ、やがて「ところてん」と呼ばれるようになったとか。

心太冷々と膝にこぼれけり 乙字

ところてん、「ところてん」というと、「寒天」を思い浮かべられる方も多いでしょう。ところてんは日に干したテングサを煮溶かし、固めて作りますが、これを冷凍乾燥させたものが「寒天」で、江戸時代の初め、京都・伏見のさる旅籠で偶然その製法が生まれました。ある冬の朝、店の主人が夕食時に残ったところてんを戸外に出して置いたところ、寒さで凍結乾燥しているのを見つけ、煮直してみるとより透明で美味なところてんになることを発見。これを試食した隠元禅師が絶賛、「寒天」と名付けたという逸話が残っています。

心太煙のごとく沈みをり 草城

この「寒天」はやがて商人の手によって製法が改良され、商品化されるようになります。とくに信州諏訪地方では天保年間(1830~1843年)に



角寒天づくりの製法が確立しました。寒天づくりには雪や雨が少なく、昼夜の気温差が激しい風土が最適で、今日でもこの地の茅野市は全国一の寒天生産地になっています。最近では寒天は粉末タイプのもので工業製品が主流ですが、ときには昔ながらの角寒天で、ところてんの涼味を楽しんでみませんか。

今月の家電品メモ

できることから、みんなで節電

お洗濯に追われる猛暑の季節がやってきました。洗濯機や衣類乾燥機を上手に使うことで節電・節水をこころがけましょう。

- 洗濯はまとめて、回数を少なく
定格容量以下なら、まとめて洗うと電気や水の節約につながります。
- 乾燥フィルターはこまめにお掃除
フィルターが目詰まりすると乾燥時間が長くなり、電気のコストが上がる。
- 乾燥時に衣類を入れすぎない
衣類を入れすぎると乾燥時間が長くなり、電気のコストが上がる。

日立はエコにたし算

- 1 洗濯のたびに、洗濯槽を自動おそうじ
- 2 押して、たたいて、もみ洗う [エコビート洗浄] 少ない水できわだつ白さ
- 3 ECO水センサー システム オンで、水に合わせてエコに洗濯

日立洗濯乾燥機 ビートウォッシュ

BW-D9MV

洗濯・脱水容量 9kg/洗濯～乾燥・乾燥容量6kg

オープン価格★

ビートウォッシュ
日立洗濯乾燥機



シャンパン(N)
(パールホワイト(W)もあります)

さて、□の中は?
四字熟語クイズ

鯨 □ 馬 □

夏の土用の丑の日には、昔から鰻を食べて精力をつける風習がありますね。たしかに夏バテ対策にはスタミナ食をたっぷり食べて、水分をしっかりと補給することが大切です。しかし度を過ぎるのは考えもの。ということで、今回の答えは「鯨飲馬食(げいいんばしょく)」。むやみにたくさん飲み食いすることを戒めた言葉です。節度のある飲食で猛暑を乗り切りたいものですね。

