

まいどっ!

ふるさとの城 名古屋城(愛知県)

姫路城、熊本城とならぶ日本三大名城のひとつ。徳川家康が九男義直の居城として全国二十大名に築城を命じ、慶長20年(1615)に完成。以降、尾張徳川家の居城として明治維新まで栄えた。天下に知られる大天守の金鯱は昭和20年の大空襲で焼失。現在は2代目の金鯱がそびえ立つ。



たべもの
歳時記
秋刀魚
(さんま)

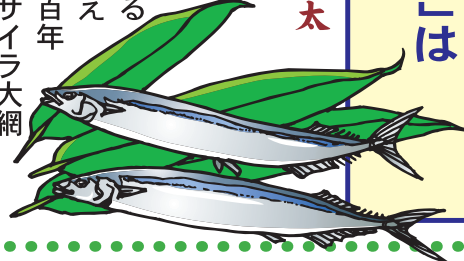
あの「目黒のさんま」は
塩蔵魚だった!?

しろがねの光り放てり初秋刀魚 酔太

北海道の根室沖で早くもサンマの初漁がはじまりました。夏場、北太平洋を回遊していたサンマはこれから産卵のために黒潮に乗って南下。十月十一月頃、三陸沖、銚子沖に達すると、脂がますます乗って、漁は最盛期をむかえます。このサンマ漁が始まったのは今から三百年前、紀州熊野浦でサンマを一網打尽にできるサイラ大網が考案されてからといわれています。この漁法はやがて房州地方(現千葉県)に伝わり、以来大量のサンマが江戸の町に運ばれるようになり、庶民の食卓に欠かせない秋の味覚となりました。

軒々に秋刀魚煙れる夕べかな 魚煙

今ではサンマは刺身でも食べられるほどの新鮮な生ものが市場に出回っていますが、物流が未発達だった江戸時代、房州の漁場からサンマを江戸の魚河岸へ運ぶには最速でも船で一昼夜はかかったそうです。保冷設備もなかった時代のこと、漁場では鮮度落ちを防ぐため、獲れるそばから塩を打ち、塩蔵にして搬送したといわれています。そして運ぶ間に、塩が程よく熟れて炭火で焼けば江戸っ子も舌をまく絶妙な味になったとか。「ご存知、落語の「目黒のさんま」に登場する殿様も、江戸っ子が愛するこのB級グルメの味にきつとハマったのではないのでしょうか。



寒干しのさんままでふ旨きもの 紀男

さて、銚子沖から南下したサンマは遠州灘を経て、晩秋から初冬頃、紀州・熊野灘へと達します。この時期のサンマは脂が減り、身も細ってきますが、熊野地方では、むしろ脂の抜けたサッパリとした味が好まれ、造りや寿司、干物などに用いられるとか。また、この地方では寒入りから寒明けまでに獲れるサンマを寒サンマと呼び、中でも空腹状態のサンマの丸干し(寒ザイレ)が珍重されているそうです。

今月の家電品メモ

できることから、みんなで節電

新米が出回る秋。ジャー炊飯器を上手に使うと節電を心がけましょう。

●予約炊飯を上手に使う

食べる時間に合わせて炊きあがるように予約炊飯を上手に使いましょう。保温時間を短くでき、電気の節約になります。

●保温の設定を使い分ける

「保温1(低めの温度で保温)」と「保温2(高めの温度で保温)」の切り替えができる商品は、「保温1」の設定にしましょう。(工場出荷時は設定「保温1」です)

●使わないときはコンセントを抜きましょう。

日立はエコに 圧力&スチーム をたし算

- 1 最高1.3気圧107℃で高温炊飯&高温スチーム 圧力&スチームでうまい・はやい
- 2 IH発熱効率が高い鉄を採用 大火力打込み鉄釜
- 3 蒸気をほとんど出さない注1 蒸気カット

注1 炊きかた「白米・ふつう」0.54L(3合)炊飯時、標準水量0.55L(550mL)に対して排出蒸気量3.7mL(約0.7%)。メニューや周囲環境などによって、排出蒸気量は異なります。

蒸気カット 極上炊き
圧力&スチーム
日立(IH)ジャー炊飯器



日立IHジャー炊飯器
RZ-MV100K

1.0L(5.5合)炊き(0.09~1.0L)※
オープン価格★

※1.8L(一升)炊き「RZ-MV180K」も
あります。

メタリックレッド(R)
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

□ 風 □ 過

立春から数えて210日目(今年は9月1日)は昔から台風の日と言われています。実際は、この日に台風が襲来する確率はそれほど高いわけではありませんがちょうど稲の穂が熟れ始める時期なので用心を込めて言い伝えられているようです。そこで今回の問題、答えは「台風一過(たいふういつか)」。台風が過ぎ去った後、すがすがしい天候になるという意味です。今年もおだやかな爽やかな秋となるといいですね。

