

2011年

くらしの
得ダネ情報

11月

まいどっ!

ふるさとの城 犬山城(愛知県)

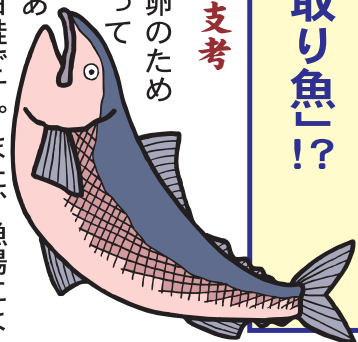
尾張(愛知県)と美濃(岐阜県)の国境にある「白帝城」の別名を持つ名城。織田信長の叔父、織田信康が天文6年(1537)に築城。その後、城主が次々と変わり、江戸時代には成瀬正成が3万石の城主となり、以降明治維新まで成瀬氏の城となる。天守閣は現存する最古のもので、国宝に指定されている。

たべもの
歳時記鮭
(さけ)

新巻鮭は「歳取り魚」!?

初鮭や網代の霧の晴間より 支考

初秋から晩秋にかけ、鮭の大群が産卵のために北太平洋から母なる日本の河に帰ってきます。鮭には白鮭、紅鮭、銀鮭、キングサーモンなど、多様な種類がありますが、日本で獲れるのは大半が白鮭です。また、漁場によって呼び名もさまざま。北海道では「秋味」、東北地方では「銀毛」、日本海側の新潟県村上ではその年に初めて獲れた鮭を「初鮭(はつな)」と呼ぶそうです。また、鮭の婚姻色が山毛櫨(ぶな)の紅葉に似ているところから「ブナ」と呼ぶこともあります。



乾鮭の切口赤き厨かな 子規

鮭は縄文時代から食べられていた魚で、平安時代の「延喜式」にも朝廷への献上品として多くの記載が見られるそうです。生鮭は現在では塩蔵や冷凍して保存するのが一般的ですが、往時は塩蔵技術が発達していなかったため、乾燥貯蔵がほとんどでした。また江戸・元禄期に刊行された「本朝食鑑」には鮭の保存法として「乾鮭(からさけ)」が紹介されています。これは生鮭の内臓を除き、素干しにしたもの。塩鮭が出回るようになったのは江戸の中・後期以降のようです。

新巻のうす塩吹いて焼けて来し

雪女

塩鮭の代表的なものがお歳暮にも使われる「新巻鮭」。これは生鮭の内臓を取り除き、口腔や腹の中に塩を詰めたもの。昔は藁で巻いて保存したので「わら巻」、「荒巻」などと呼ばれ、これが転じて「新巻」になったとか。地方によっては大晦日の年越しの膳に「歳取り魚」としてこの新巻鮭を白飯とともに食べる風習が残っています。とくに山間部などでは海の魚は塩蔵品でも貴重な食べ物だったのでしょう。



今月の家電品メモ

秋の味覚を焼き蒸し調理!

秋たけなわ!おいしい海の幸、山の幸がどっさり出回っています。エコに焼き蒸し調理をたし算した日立の電子レンジで、秋の味覚を堪能しませんか。

日立はエコに 焼き蒸し調理 をたし算

1 「焼き」も「蒸し」もこれ1台
焼き蒸し調理2 トリプル重量センサーで
重さをはかってオートで火加減日立
独自3 液晶タッチパネルでラクラク使える
充実の478レシピ、371オートメニュー

焼き蒸し調理
ヘルシーシェフ
日立過熱水蒸気オープンレンジ



パールレッド(R)

パールホワイト
(W)もあります。

日立過熱水蒸気オープンレンジ

MRO-JV300

オープン価格★

総庫内容量
33L 注1
業界 No.1

注1 家庭用電子レンジ(システムキッチン用を除く熱風循環式)において。MRO-JV300。
2011年5月18日現在。

さて、□の中は?
四字熟語クイズ

頭□足□

11月8日は「立冬」。早くも暖房支度を始めた方もいるでしょう。そこで、今回のクイズのヒントは暖房時によく言われる健康法のひとつです。答えは「頭寒足熱(ずかんそくねつ)」。昔から頭部は冷たく、足部は暖かくすると良いと言われています。江戸時代から使われている「こたつ」や「かいまき」などはその典型と言えるでしょう。現在では便利で快適な暖房商品がたくさんありますが、上手に使って節電にも気を配りたいですね。



★オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。