

発行日 2009年2月3日

節分

2月3日は節分です。

「節分」は本来、季節の移り変わる時の意味で、立春・立夏・立秋・立冬の前日を指していました。特に立春が1年の初めと考えられることから次第に、「節分」といえば春の節分を指すものとなりました。

立春を新年と考えれば、節分は大晦日にあたり、前年の邪気を祓うという意味をこめて、追儺(ついな)の行事が行われていたわけで、その一つが「豆まき」です。

……………と、インターネットで検索したら書いていました。

節分の日、「巻き寿司のまるかぶり」というイベントもありますが、みなさんも「まるかぶり」はなさいますか？

このイベントが世間に浸透してきたのは、大阪が発祥の地だそうですね。

太い巻き寿司を両手で持って恵方に向かって私語を交えずに丸ごと食べる事により、1年間良い事あるそうです。

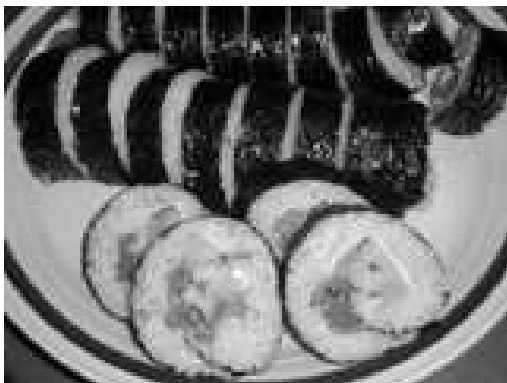
巻き寿司を使う理由は、「福を巻き込む」からという事です。

まるごと食べるのは、「縁を切らないために包丁を入れない」という事です。

恵方とは陰陽道で、その年の干支に基づいてめでたいと定められた方角の事を表すそうです。

おすし屋さんに乗せられているようなのですが、巻き寿司はおいしいので、やはり今年もまるかぶりすることにします♪

海苔巻き (キンパプ)



巻き寿司から連想が飛びました。韓国にも「海苔巻き」がありますよね。

日本の太巻きに似ていますが、酢飯ではなく、普通のご飯を使うみたいです。

ご飯にごま油と塩を混ぜ合わせ、味のついた具材をのせてくるっと巻けば出来上がりです。

沢山の具が入って彩り鮮やかな海苔巻きです。

韓国ドラマを見ているとよく登場するので、おいしそうだな

なと思っていました。実際には食べたことがないのですが、すし飯を使わずにつくるのだから、おにぎりのような感じなのかと思っています。

「高野豆腐のから揚げ」のお味

しおん通信 Vol. 16 で約束していただきましたので、ご報告しますね。

食感はやっぱり高野豆腐であって、鶏のむね肉には少し無理があると思いました。

お味のほうは、鶏のから揚げと漬け込む調味料が同じなので、それなりの味わいはあります。

揚げたてのときはそれほどでもないのですが、水分が少なめだと冷めると少し固くなります。

そしてパサつき感がアップします。

総合点としては60点ぐらいかなあ(〜〜:)

水で戻したあと水気は軽く絞るとか、水気はしっかり絞るかわりに調味料にお出汁を加えるとか、高野豆腐の水分調整を上手くすることが美味しく作るコツのようです。

そういった点を踏まえて、高野豆腐のから揚げに再挑戦してみたいとは思っています…が！

から揚げは、鶏のほうがだんぜんおいしいですし、高野豆腐は含め煮が一番！

です、と言っておきます。

おでん

この季節、アツアツのおでんが美味しいですね。

私は大根と豆腐が大好きです。

家で作るおでん、お店でいただくおでん、煮込む出汁の味が違うので味わいも異なりますね。

ところで「姫路おでん」ってご存知ですか？

おでんに生姜醤油をつけていただくおでんのことだそうです。生姜醤油と聞くと「醤油で煮込んだおでんに生姜醤油をつけるなんて、なんだか辛そう」というイメージがあるかと思いますが、意外にさっぱりとおいしく食べることができるらしいです。「これは一度食べてみないと！」ですね。

三宮にこのおでんを食べさせてくれるお店があるそうなので探して行ってみようかなあ(〜〜:)



図らずも…

食べ物のお話で終始してしまいました(^_^:)

食いしん坊なので、つつい食べ物のことが多くなってしまいます。

笑って許してくださいね(´▽`)