



竹鶏かわら版

3月号 (34号)



今年は寒い日が多くて冷え性の私にとって大変です。でも、もうすぐ暖かい春、3月3日雛祭りに卒業式といろいろと行事がありますが、今回はおひな様について調べてみました。

★<立雛>は江戸時代以前の古い人形のかたちを伝えているといわれますが、江戸時代にもつくられました。<坐雛>は、姿・顔だち・着ている衣服などによって何種類かに分けることができます。

江戸時代のはじめごろにつくられた<坐雛>に「寛永雛(かんえいびな)」があります。

小さなおひな様で、女びなは両手を開いた姿で、手先をつけず、着ている衣服もきものに袴(はかま)で古いかっこうをしています。

「寛永雛」に続いて古いおひな様が「元禄雛(げんろくびな)」です。その後、「享保雛(きょうほびな)」が流行し、だんだんと大きなおひな様がつくられるようになりました。



●辛夷(ごぶし)

昔の人はこの花の開花時期から農作業のタイミングを判断したり、花の向きから豊作になるか否か占ったらしい。(種まき桜と呼ぶ地方もある)
・つぼみが開く直前の形が子供のにぎごぶしに似ているところからこの名前になったらしい。また、辛夷の実はゴツゴツしており、その実の具合から「ごぶし」と命名されたのでは、との説もある。

【五観文】

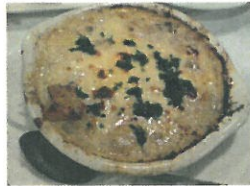
- 一つには、この食物が、多くの人々によって作られ運ばれ調えられたことに感謝します。
- 二つには、この食事をとる資格がわたしにあるだろうか、自分自身をみつめてみます。
- 三つには、どんな食事でも、こだわったり、とらわれたり、かたよったりしません。
- 四つには、この食事は天地のいのちを宿す良薬とさせていただきませう。
- 五つには、わたしの使命を果たすために、この食事をいただくことを誓います。

【いただきます】 【ごちそうさま】 で、心のいのちのせんとく。

ポーチドエッグのせ

”挽肉とじゃが芋のグラタン”

(佐々木シェフ・地域食材研究家)



◇作り方

【材料】4人分

- 竹鶏物語…4個
- 豚挽肉…200g
- にんじん…1/4本
- 玉ねぎ…1/2個
- ニンニク…1かけ
- カットトマト…1缶
- モzzarellaチーズ…適量
- じゃが芋…2個
- 牛乳…100cc
- バター…40g
- 塩・胡椒・ナツメグ…少々

かぐや米のご飯…2杯

1. 豚挽肉は、フライパンで焼き色を付ける
 2. にんじん・玉ねぎ・ニンニクはみじん切りする。塩胡椒して、トマトソースで煮込む。
 3. 水分が無くなったらグラタン皿にひく。
マッシュポテト
 1. じゃがいもは皮をむき、2cm角に切って茹でる。
 2. 火が通ったらざるにあけよく水を切る。
 3. 鍋に戻して粉ふき状にしてバターを入れてマッシャーでつぶす。
 4. 牛乳を少しずついれて火にかげぬめらかにする。
 5. 塩胡椒ナツメグで味を調えてグラタン皿の挽肉の上にかける。
 6. チーズをかけて200℃のオーブンで焼く。
- 最後に、ポーチドエッグを作り、のせていただく。