

2011

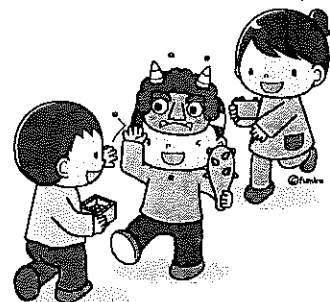
冬号

ニイヤだより

こんにちは、毎度ご利用いただき誠にありがとうございます。ガスのニイヤです。このたび、弊社では不定期便ではありますが「ニイヤだより」と称して、地元ならではの身近なニュースをはじめ、知って得する豆知識、季節のレシピなど色々な話題を掲載していこうと思っておりますのでどうぞ宜しくお願い致します。

今回は、もうすぐ節分ということもありまして…

あらためて節分にまつわるお話を探ってみました！



節分とは、「立春の前日」のことですが、以前は季節の分かれ目という意味で「立春」「立夏」「立秋」「立冬」のそれぞれの前日をさしていたそうです。節分が、なぜ立春の前日をさすようになったかという、冬から春になる時期で一年の境とし、現在の大晦日と同じように考えられていたためだからだそうです。また、立春の節分に豆をまく「豆まき」という行事は、「追難（ついな）」とよび、中国から伝わった風習で、俗に「鬼やらい」「なやらい」「鬼走り」「厄払い」「厄おとし」「厄神送り」と呼ばれ、疫病などをもたらす悪い鬼を追い払う儀式で、文武天皇の慶雲3年（706）に宮中で初めて行われたといわれています。また、豆を「魔滅」に通じ、鬼に豆をぶつけることにより、邪気を追い払い、一年の無病息災を願うという意味合いもあるそうです。豆をまき、まかれた豆を自分の年齢（数え年）より1つ多く食べると、体が丈夫になり、風邪をひかないというならわしがある地域もあるそうです。

鰯(いわし)の頭を、柊(ひいらぎ)の小枝に刺して戸口に挿す風習は、近世以降行われるようになったもので、これも魔除けの1つだそうです。また、節分に巻き寿司を食べる風習は、福を巻き込むという意味と、縁を切らないという意味が込められ、恵方(えほう)に向かって巻き寿司を丸かぶりするようにになりました。主に、大阪の船場で行われていた風習だが、大阪海苔問屋協同組合が道頓堀で行った「巻き寿司のまるかぶり」のPRイベントがマスコミに取り上げられて関西地方に広まり、のちにコンビニ等でも販売され全国へ広まっていったそうです。

「設置ひよう 住宅用火災警報器」

平成23年6月からすべての住宅に義務化！消防局

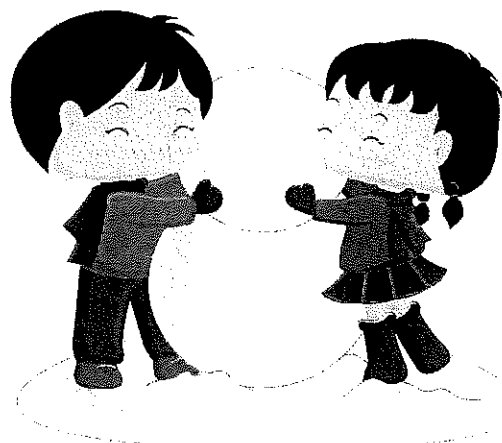
に伴い、弊社では、平成23年5月31日まで、住宅用火災警報器の取付け代無料サービスキャンペーンを実施しております。この機会に是非ご検討下さい。

1台 ￥2,800 より （取付け代含む）

☆お気軽にお問い合わせください☆

株式会社 ニ イ ヤ

☎ 042-762-0320



さむーい 冬には…あったかーい

北海道の郷土料理 三平汁 は、いかがでしょうか…

材料 (4 人分)

塩鮭 (あら) …1 パック (250 g)
大根……………中 1/3 本
にんじん…………2/3 本
じゃが芋…………小 1 個
板こんにゃく…1/2 枚
ねぎ……………1 本弱
だし汁…………800~1000ml
こんぶ…………5 cm
酒粕……………100 g
みそかしょうゆ…適量
青み (せり) …少量
お好みで七味唐辛子か生姜汁

作り方

- 1.塩鮭のあらはぶつ切りにし、さっと熱湯をくぐらせ水にとって洗う。
- 2.大根はいちょう切り、にんじんとじゃが芋は乱切りに。こんにゃくはスプーンでちぎり、さっとゆでる。
- 3.なべに水とこんぶ、①の塩鮭 (あらは、角切りにしてなべに戻すとよい) を入れ、煮立ったらこんぶを取り出しアクを除く。
- 4.②の野菜などを加え、アクを除きながら 20~25 分煮る。酒粕を煮汁で溶いて加え、味をみてみそかしょうゆ(塩でも)で味を調え、せりを散らして火を消す。