

# ニイヤだより



株式会社 ニイヤ  
TEL042-762-0320

毎度ご利用いただき誠にありがとうございます。

この1ヵ月も御嶽山の噴火や台風18号、19号と各地で多くの災害が起きました。このような災害が起こるたびテレビなどでは、もし富士山が噴火したら？もし首都圏直下型地震が起きたら？などのシュミレーションやもしもの備え、対処法などが話題に取り上げられますが、本当にそんな事が起こるのかな？と半信半疑な反面、こんなに災害が多いとやはりいつ災害が起きてもおかしくない。やっぱり、もしもの備えは必要だと感じます。もしもの備えだけでなく日頃からご近所の方とのお付き合いも大切な事だと感じます。これからも元気な挨拶を心懸けたいと思いますのでよろしくお願い致します。

## 11月（霜月）ってどんな月？

11月の和風月名は霜月(しもつき)です。霜月の由来は、霜が降りようになる月という意味だそうです。紅葉が見頃を迎えますが、暦の上では7日の立冬を迎えると季節は冬になります。その年最初の冷たい北風・木枯らし1号が吹く頃でもあるそうです。暑さが和らいだ方と思ったらもうすぐ寒い冬がやって来ます。

### 酉の市(11月の酉の日)

酉の市とは、毎年11月の酉の日(十二支の酉にあたる日で12日ごとに巡ってくる)に大鳥神社をはじめとする各地の社寺に立つ市のことで起源は江戸時代、現在の東京都足立区にある大鷲(おおとり)神社の近隣に住む農民が収穫を祝って鳥を奉納したものとされているそうです。浅草・長國寺の酉の市は「新(しん)の酉」と呼ばれ江戸時代から現在まで続いているそうです。最初の酉の市を、一の酉、続いて二の酉、年によっては三の酉まであるそうです。また、境内や参道には縁起物や食べ物の市が並びますが中でも賑わうのが福をかき入れることで知られている熊手だそうです。熊手は前回買ったものより高価なものを買くと福を呼ぶと言われているようで、値切って買い、割引してもらった一部をご祝儀として返すのが粋な買い方だそうです。買った後にはお店の方が威勢のいいかけ声と手締めをしてくれます。それから、熊手と並び酉の市で売られている縁起物。黄金餅は粟餅ともいわれ餅米と粟を同割にしてついたお餅のことで色が黄色がかかっていて小判のような形をしていることから黄金餅と呼ばれ、お金持ちになるようにという意味が込められているそうです。

### 七五三 11月15日頃

七五三のお祝いの仕方は様々ですが女の子は3歳と7歳、男の子は(3歳と)5歳のときに神社にお参りに行って神主さんにお祓いをしてもらい境内で記念撮影するのが最近一般的です。昔はそれぞれ別の儀式だったようで、3歳の女の子が行う「髪置」はそれまで剃っていた髪の毛をその日からのばすこと。5歳の男の子が行う「袴着」は初めて袴を着ること。7歳の女の子が行う「帯解(おびとき)」は着物からつけ紐を外し帯で巻く本式の着物に着替えるという儀式だったそうですが、江戸時代に入り1つの行事となり、各家吉日に行われていたのが11月15日頃に行うようになったそうです。また七五三が広まった背景には「七つ子祝い」が深く関係していて昔は幼児の死亡率が高く7歳を迎えるのは1つの節目でもあったようで親にとってこのお祝いが出来る事は大変喜ばしいことでもあったそうです。

### 顔見世 11月1日

江戸時代の歌舞伎俳優は芝居小屋と1年ごとに契約を交わっていたそうで、その初日となる11月1日に歌舞伎俳優を勢ぞろいさせて紹介したのが「顔見世」だそうです。歌舞伎において最も重要な行事で現在も東京の歌舞伎座では11月に顔見世興行を開催しているそうです。私は歌舞伎を見たことがないので機会があったら観てみたいです!

11月の行事: 嵐山もみじ祭・新嘗祭(いになめさい)・裸坊祭・亥の子など

☆LPガス・灯油・風呂釜・キッチン・浴室・お家のリフォーム・水・太陽光パネル☆

お見積り無料。どんなことでもお気軽にお問合わせください。

Niyya 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320



# イワシの蒲焼



材料 (5~6尾)  
 イワシ 5~6尾  
 小麦粉 適量  
 油 大さじ2  
 合わせ調味料  
 しょう油 大さじ3  
 みりん 大さじ2  
 砂糖 大さじ1  
 酒 大さじ1

つけ合わせ  
 しょうがの甘酢漬け



## 作り方

- ①ボウルに合わせ調味料の分量を入れよく混ぜ合わせます。
- ②イワシを手開きにします。
  - 1.うろこをこそげ落とし、胸びれの下から包丁を入れて頭を切り落とします。
  - 2.腹に切り目を入れてワタをかき出し流水でよく洗い拭きます。
  - 3.親指を中骨の片側奥深くまで差し込み、中骨に沿って尾まで開いていきます。
  - 4.中骨の尾の方から親指で中骨の上に沿って頭の切り口まで開いていきます。
  - 5.中骨を尾のつけ根で切ります。
  - 6.包丁をねかせて両側の腹骨をすき取ります。
- ③イワシに小麦粉をまぶします。
- ④フライパンを熱したら油を入れ、②のイワシを両面色よく焼きます。
- ⑤イワシに火が通ったら、余分な油を軽く拭き取り、合わせ調味料を入れ両面にタレをからませます。
- ⑥器にイワシを盛り、しょうがの甘酢漬けを添えたら出来上がりです。

晩夏から秋にかけてが旬のいわし。名前の由来は骨が細くどこか弱々しいため“よわし”からついたとか？鮮度が落ちやすいので魚偏に弱という字があてられたなどがあるようですが、イワシの油分にはEPA(エイコサペンタエン酸)が多く含まれているため血栓を作りにくくする働きがあり高血圧や心臓病、脳卒中の予防に効果があるそうです。また、カルシウムとビタミンDも豊富なことから骨粗鬆症の予防にもいいそうです。

## リンナイガス炊飯器 「直火匠」&「こがまる」

キャンペーン期間 ~2014.11.30

ガスで炊くご飯はやっぱりおいしい！直火で炊くからおいしい！強火力で包み込むようにムラなく短時間で炊くからこそ、ごはん一粒一粒がしっかりと立ち、適度な粘りと甘み、香りのある味わいに炊きあがるのです。美味しさの秘訣は、内釜の蓄熱厚釜にもあります。強火力のガスとの相性も良く加熱や高温維持をしやすいため熱がムラなく伝わり炊き上げや蒸らしを効果的に行ってくれるからです。新米の出回るこの季節。ごはん本来の味わいをガス炊飯器で是非お楽しみください。



しかびたくみ  
**「直火匠」**  
 かまどの伝熱形態を再現  
**5合炊き ¥66,500**-(税込)  
 (定価 ¥95,040)  
**1升炊き ¥72,500**-(税込)  
 (定価 ¥103,680)



**「こがまる」**  
 タイマー・ジャー機能付  
**5合炊き ¥33,000**-(税込)  
 (定価 ¥44,064)  
**1升炊き ¥36,500**-(税込)  
 (定価 ¥48,384)

別途、ガス栓・ガス専用コードまたはゴムホースが必要となります。詳しい事はお気軽にお問合わせください。

## 店頭にて灯油販売中！配達も承ります！

店頭にて、現金店頭販売価格を表示しております。

- 1)現金店頭販売価格は、現金でお支払の場合に限ります。
- 2)配達の場合は別途配達料がかかります。配達エリア：田名・愛川・葉山周辺

### こんな時こそ気をつけて！

年末にかけ忙しく感じる日々が続きますが、そんな時だからこそ色々な危険が迫ってきます。近年益々巧妙になる詐欺や不審な電話・訪問販売・インターネットなどによる被害・トラブルは急増する一方です。振込む前や契約する時は自分ひとりで判断せず家族や周りの方に相談したり確認したりしましょう！

