

小春日



小春とは陰暦10月の異称で、現在の暦ではほぼ11月頃をさす。雨が少なくポカポカした温暖な日が続くので、この頃の天候を小春日、小春日和、小六月ともいいます。

「海の音一日遠き小春かな」 晧台

まいどっ!

食のほそ道

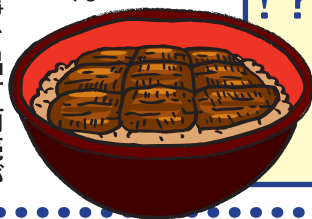
井物 (どんぶりもの)

井物の第1号は「うな井」だった!?

どんぶりの名の由来は「けんどん屋」

牛井・かつ井・親子井などなど、日本には井物という独特の食文化がありますね。この「どんぶり」の呼び名が生まれたのは江戸時代の初め。

江戸の町には飯やそばなど、盛りきり一杯の食事を出す商売がありました。お客に突っけんどんに出すところからこれらの店は通称「けんどん屋」と言い、店を出す広口の器は「けんどん振り」の鉢と呼ばれました。これが略され「どんぶり」になったとか。



井物は江戸っ子のファーストフード!?

うな井が世に登場したのは文化・文政年間(1804~29)のこと。一説には、歌舞伎の興行主である大久保今助(1757~1834)が、鰻を取り寄せる間に冷めないよう、熱い飯と飯の間に鰻を挟んだ井を注文したのがうな井の始まりで、これが井ものの元祖と言われています。その後、うな井の評判にあやかっけて天井が生まれたと言われていますが、天ぷらの屋台は天明年間(1781~88)に既にあり、江戸っ子のファーストフードになっていきます。より手軽に天ぷらを食べられる天井が当時既に存在していたのかもしれませんが。

無限に広がる井ワールド

安い、早い、うまい!三拍子揃った井物は時代とともにますます進化。明治の文明開花期には「牛井」や「開化井」が、明治中期には「親子井」が登場。大正十年には井物の定番、「かつ井」が生まれています。現在ではそのバリエーションは数えきれないほど。さて、あなたのお気に入りはどうな井でしょうか。



今月のおすすめ家電品

味覚の秋!ヘルシーな食生活、はじめませんか。

おいしい旬の食材がいっぱいの季節。日立の高機能オーブンレンジでヘルシー調理を楽しみませんか。焼きたてパンが作れるベーカリー機能や焼き蒸し調理ができるスチームグリルなど、機能も充実しています。

日立はエコにヘルシー調理をたし算

余分な脂を落とす調理やノンフライ調理が液晶タッチメニューで簡単。

1 余分な脂を落とす調理やノンフライ調理が簡単にできる。

1 ヘルシー調理

ヘルシーメニュー:161

2 ねりから焼きまで、食パン1斤がオートで約90分。

2 ベーカリー機能

3 焼き蒸し調理や本格蒸し物が簡単にできる。

3 スチームグリル

日立過熱水蒸気オーブンレンジ

MRO-NBK5000

総庫内容量 33L

オープン価格★

ベーカリーレンジヘルシーシェフ

日立過熱水蒸気オーブンレンジ



パールレッド (R)

※パールホワイト (W) もあります

お天気 4字熟語

しゅう そう れつ じつ
秋霜烈日

11月は気持ち良い好天気が続く月ですが、別号霜月とも呼ばれるように、立冬(11月7日)を過ぎると北から寒冷前線が南下し、局地的には霜が降り作物に被害を与えることがあります。「秋霜烈日」とは秋の冷たい霜や夏の激しい日差しのような気候の厳しさのこと。刑罰・権威・意志などが極めてきびしく、強い事のたとえに使われます。日本の検察官の記章のデザインと呼び名としても知られています。

