

三月

(弥生)



2015年

まじっ!

食の
ほそ道

蛤

(はまぐり)

蛤のあくびが 蜃気楼をつくる!?

蜃気楼をつくる!?

雛祭りにはなぜ蛤が?

3月3日の雛祭りには、雛壇に菱餅と一緒に、蛤を供えますね。蛤の貝殻は左右で一对。一度外すと他の貝殻とは決して合いません。そのため、古来より「夫婦和合」の縁起の良い貝とされ、婚礼用の吸い物に供されてきました。そこで、女性のすこやかな成長を祝う雛の節句でも吸い物などに使われるようになったとか。雛祭りの蛤には、子の将来の良縁を願う親の気持ちが込められているのです。

蛤は一夜に三里走る!?

蛤は紀元前の中国の古書にも記されている貝で、日本でも縄文時代の昔から盛んに食べられていたそうです。それだけに蛤には古来より面白い伝説が残っています。その一つが蜃気楼伝説。中国では大蛤を蜃(しん)と呼ぶそうで、この蜃が気を吐いたものが蜃気楼だとかつては信じられていました。蛤は「一夜に三里走る」とも俗に言われ、粘液を吐いて潮の流れに乗って移動する習性があるそうです。こうした蛤の謎の行動を、不可思議な自然現象の蜃気楼と結びつけたのかも知れません。

蛤は絶滅危惧種

最近、日本うなぎの絶滅が心配されていますが、蛤もまた干拓や護岸工事、水質汚染などですっかり減少。現在、環境省レッドデータブックでは、絶滅危惧種に指定されています。国内産の蛤は熊本の有明海などで獲れる内湾ものや茨城の鹿島灘で獲れる外洋ものなど、こくわずか。スーパーなどで売られているものはほとんどが中国産です。それでも、蛤は今が旬。いずれのものでも大いに楽しみたいですね。



今月のおすすめ家電品

少量をおいしく食べたいすべての人へ!

食べたい分だけ炊いて、いつでも炊きたてのおいしさを味わいたい。そんな方にお応えしたのが日立のIH炊飯器「おひつ御膳」。少量に合わせた加熱コントロールで、一合や二合をおいしく炊き上げ、しかもそのまま食卓に運べます。この春、一人暮らしをはじめの方にもおすすめしたい炊飯器です。

日立はエコに **食べきりサイズ** をたし算

少量がおいしく炊けて、食卓に運んであつあつを食べられる。

おいしく炊ける

■全周断熱構造等で熱を閉じ込めて高温をキープ

あつあつを食卓で

■おひつ部を外して運べる

使いやすい

打込鉄釜
おひつ御膳

日立 [IH] 炊飯器

日立 [IH] 炊飯器

RZ-CSVS2M

オープン価格★



ブラウン (T)

★オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

ちよつと
一服



てんてこ舞いって、 どんな舞い?

3月は卒業・進学、就職・転職などなど…次々と用事が重なる月ですね。よく慌ただしさを「てんてこ舞いの忙しさ」と言いますが、この「てんてこ舞い」と言う言葉、どこから来ているのでしょうか。じつは「てんてこ」とは祭囃子などに使われる小太鼓の音で、その音に合わせてひらひら舞う様子を表した言葉。転じて「目の回る忙しさ」の意味になったとか。漢字では「天手古舞」と書きますが、一説には江戸の祭礼で神輿や山車を先導する女性の手古舞に由来しているとも言われています。

