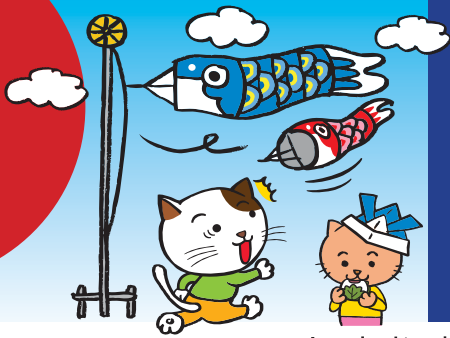


五月  
(皐月)



2015年

# まじっ!

食の  
ほそ道

辛子  
(からし)

江戸っ子は初鰹を  
辛子で食べた!?

辛子の原料はからし菜のタネ

納豆を買うと辛子のパックが付いてき

ますね。この辛子、じつは「からし菜」のタネが原料です。「から

し菜」は菜の花や白菜と同じアブラナ科の野菜。若い葉茎は油

炒めやお浸し、漬物などにして食べますが、春に開花が終ると結

実します。このタネを精製し粉末にしたものが本来の「和がら

し」で、水で溶いて使います。その歴史は古く、奈良時代の正倉

院文書にもすでに名前が記載されているそうです。

辛子はわさびと並ぶ日本の香辛料

辛子と言えば、辛子味噌を練り込んだ「辛

子れんこん」が有名ですが、古くから香辛

料として、酢物、和え物、漬け物などに用

いられてきました。辛子を嗅ぐとツーンと

鼻をつく辛味がありますが、これはアリル

芥子油という香味成分で、食欲を増進させたり、細菌の増殖を

抑えたりする作用もあるそうです。昔、江戸っ子は初鰹を辛子

味噌や辛子酢をつけて食べましたが、こうした辛子の不思議な

力を知っていたのかもしれない。

現在、辛子の一大生産国はカナダ

辛子は大別すると、辛味の強い和がらし(オリエ

ンタルマスタード)と辛味がマイルドな洋がらし

(イエローマスタード)に分けられます。最近

辛子といえば、チューブ入りの練りからしが大半です

が、辛さの度合いもいろいろ。お好みや料理に合わせて選ぶ

と良いでしょう。なお、かつて国産だった和がらしの原料(タ

ネ)は現在ではほとんどカナダからの輸入に頼っているそう

です。ちょっと残念な気がしますね。



## 今月のおすすめ家電品

この夏は省エネ大賞最高賞受賞のエアコンを!

夏のエアコンのご準備、もう始めていますか。当店では昨年度  
の省エネ大賞の最高賞【経済産業大臣賞】を受賞した日立の白く  
まくんをおすすめします。

受賞対象機種：RAS-XC40E2・XC56E2・XC63E2・XC71E2・XC80E2

### 1 日立はエコに「暮らしカメラ 3D」をたし算

業界初「気流の通り道」を見つけ、夏は部屋中涼しく、冬は足もとを暖かく。

注 2014年10月31日発売。国内家庭用エアコンにおいて、  
家具の位置や形状を検知し、気流の通り道を見つける技術。当社調べ。

### 2 日立独自 ステンレス・クリーン システム

エアコン内部を清潔に。しかも、フィルター自動お掃除でお手入れラクラク。

### 3 再熱方式採用

カラッと除湿&健康冷房 涼快



日立ルームエアコン

RAS-XC40E2

冷暖房適用面積 14畳程度

オープン価格★

RAS-XC40E2 (W)

省エネNo.1 4.0kWクラス  
国内約100万台  
エアコンにおいて。

注 2015年3月25日現在。  
RAS-XC40E2 期間消費電力量1,036kWh。



5月5日は  
「女の節句」だった?

5月5日の「こどもの日」は、「端午の節句」でもありますね。  
その昔、中国ではこの日に菖蒲湯などを飲んで邪気を祓う  
風習があり、これが日本に伝わり、いつしか男子の成長を  
祝う日になりました。一方、日本では古来より5月は物忌  
み月とされ、「さつき忌み」と称し、田植えが始まる前に  
若い女性(早乙女)が家に籠り、身を清  
めて田の神を迎える行事がありました。  
5月の節句は本来、この女子の節句とも  
いうべき日本の習俗と中国の「端午の節  
句」が一緒になったものとか。



★オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。