

九月

(長月)



まじっ!

食の道
ほそ道
干物
(ひもの)

その昔、干物は
納税品だった!?

干物は縄文時代からあった!?

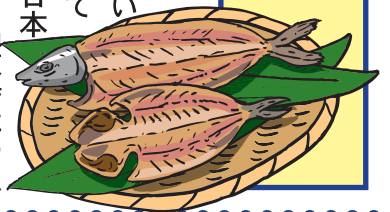
秋9月、サンマ、真イワシ、真サバなど、おいしい青魚が旬を迎えています。こうした獲りたての鮮魚を、腐らせずより長期間保存する知恵が日本には古くからありました。その一つが干物です。縄文時代の貝塚からは魚介類を干物にする用具が発掘されており、律令制が確立した奈良時代には、小魚の丸干しや開き干しなどの干物が租税としてときの朝廷へ納められたという記録も残っています。

塩の節約から生まれた「くさや」

四方を海に囲まれた日本では昔から素干し、塩干し、焼き干し、調味料干しなど、その土地土地の魚や風土に合わせてさまざまな干物が考案されてきました。中でも伊豆諸島の「くさや」はユニークな干物の代表と言っても良いでしょう。江戸時代、伊豆の島々には重い塩年貢が課され、塩は大変な貴重品でした。そこで干物を作る際、塩の節約法として桶の塩汁を捨てずに繰り返し使ったところ、塩汁が発酵しあの独特の臭いと風味が生まれたとか。まさに風土の知恵が生んだ干物と言えるでしょう。

干物にすると言みが増す!?

干物の中ではアジやカマスなどの「塩干し」がもっともポピュラーですね。魚肉に塩を加え、天日干しすると魚肉のタンパク質が変化し、身に弾力がでて風味が増します。さらに干すことでカルシウムやうまみ成分も増えるとか。爽やかな秋乾きが続くこれからの季節、サンマなど安くて新鮮な魚が手に入ったら、自分で天日干しの干物づくりに挑戦してみませんか。



今月のおすすめ家電品

W(ダブル) スキャンであたため・解凍ムラをおさえる。

W(ダブル) スキャンとスチームグリルを搭載したヘルシーシェフのハイグレードモデルが登場。重さと温度をスキャンし、あきらめていたムラを驚くほど抑えます。*2

1 日立はエコに Wスキャン をたし算

業界初*1 重さと温度をスキャンし、あきらめていたムラを驚くほど抑えます。*2

*1 2015年7月9日発売。国内家庭用オープンレンジにおいて、トリプル重量スキャナーとセンター赤外線スキャナーを搭載したオープンレンジ。

*2 食材や形状・環境により仕上がりが異なります。

2 調理中が見やすい明るい庫内

明るい庫内色、LED 庫内灯(2灯)、大きな窓で調理中の庫内が見やすい。

3 ヘルシー調理

- 脱脂・減塩調理 ●ノンフライ
- スチームグリルで油を使わないため物
- 代用肉の低カロリーメニュー
- 発酵食品をもちいた料理
- ビタミンCを守る調理

ヘルシーシェフ

日立過熱水蒸気オープンレンジ

日立過熱水蒸気オープンレンジ

MRO-RY3000

総庫内容量 33L

オープン価格★



メタリックレッド (R)



シルバー (S)

ちよっと
一服



「ちゃんぽん」で
何語?

長崎名物のひとつに「ちゃんぽん」がありますね。魚介類や豚肉、野菜、蒲鉾などさまざまな具材が入ったこの麺料理、一説には明治中頃に長崎の某中華料理店が考案したと言われていています。名前の由来も中国語説、ポルトガル語説、マレー語説など諸説が伝わっていますが、実は江戸時代に生まれたれっきとした日本語。チャンという鉦(しょう)の音とポンという鼓の音を組み合わせた造語で、違う種類のを混ぜる事を意味しています。



★オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。