

十月

(神無月)



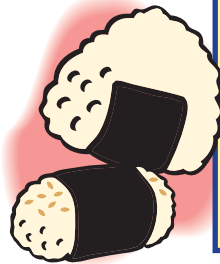
まどっ!

食の道
握り飯
(にぎりめし)

「おむすび」と「おにぎり」
同じもの? 違うもの?!

弥生人も握り飯を食べていた!?

今年も新米の季節がやってきました。新米は炊きたてはもちろんですけど、握り飯にしてもそのおいしさは格別ですね。この握り飯、いつ頃から食べられていたのでしょうか。今から約三十年前の昭和六



二年(一九八七)、石川県の旧鹿西町(現中能登町)にある弥生時代後期の集落跡、杉合チャノバタケ遺跡からもち米を蒸して固めて焼いた炭化米塊が発見されました。米塊には人が握った痕跡があり、これが日本最古の「握り飯」と言われています。

おむすびは三角形? おにぎりは俵型?

現在、握り飯は「おむすび」あるいは「おにぎり」と呼びますが、何か違いがあるのでしょうか。諸説ありますが、その一つが「おむすび」は三角形で「おにぎり」は俵型と言う説。昔の人は山に宿る神の力を授かるために米を山形状に握った。あるいはご飯を固く結ぶので「むすび」の名がついた。一方、「おにぎり」は握り飯が転じた言葉で、昔は俵形に握ってゴマをふりかけたと言う説も。そのほか諸説紛々ありますが、語源ははっきりしておらず、地域やご家庭によってそれぞれ好きな呼び名で呼んでいるようです。

「おむすびの日」と「おにぎりの日」がある

ところで「おむすび」と「おにぎり」にはそれぞれ記念日があるのをご存知ですか? 「おむすびの日」は一月十七日。平成七年(一九九五)のこの日に起きた阪神・淡路大震災をきっかけに「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」が制定。「おにぎりの日」は六月十八日。前述した石川県の旧鹿西町(現中能登町)が町おこしのために制定しました。同じ食べ物に二つの記念日があるのも面白いですね。



今月のおすすめ家電品

プラチナの力で眠らせるように保存し、鮮度を守る。

野菜室にプラチナ触媒を新採用。鮮度低下を抑える炭酸ガスの量をさらに増加させ、野菜室まるごとでの「スリープ保存」を実現しました。野菜の呼吸を抑え眠らせるように保存して、みずみずしさと栄養素を守ります。

1 日立はエコに 新鮮スリープ野菜室 をたし算
プラチナの力で眠らせるように保存し、鮮度を守る。

2 真空の力で、肉や魚の鮮度を守る
真空チルド

3 日立独自の省エネ技術で
もっと省エネ



※イメージ図

真空チルド

日立冷蔵庫

日立冷凍冷蔵庫

R-X7300F

定格内容積 730L・6ドア

オープン価格★

R-X7300F
グラデーションブラウン (ZT)

クリスタルミラー (X)、クリスタル
シャンパン (XN) もあります。



ちょっと一服

こしばかつ

「夜なべ」って、
どんななべ?

秋分の日が過ぎ、毎日に夜が長くなってきました。昔の人はこの夜長の季節、俵編みや草履づくりなど、「夜なべ仕事」をして過ごしました。この「夜なべ」、昼の仕事の続きを夜遅くまでするので「夜延べ」…、あるいは夜食に簡単にできる鍋物を食べ仕事をしたので「夜鍋」が転じた…など、語源には諸説があります。現代ではさしずめ「深夜残業」と言ったところでしょうか、働き過ぎや夜食の取り過ぎには気を付けたいものですね。

