

十月

(霜月)



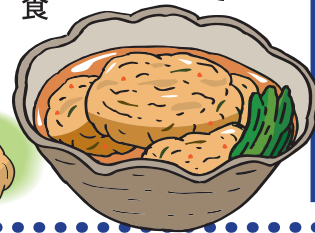
# まじっ!

食の道  
ほそ擬  
雁 (がんもどき)

「がんもどき」は昔  
こんにやくだった!?

## 豆腐料理の傑作、がんもどき

豆腐は一年中出回っている食べ物ですが、その年の秋に収穫する新大豆から作る豆腐を「新豆腐」といい、いまがまさに旬と言ってよいでしょう。さて、豆腐は奈良時代に遣唐使によって日本に伝えられたと言われていますが、その食べ方は季節やご家庭によってさまざま。油揚げ・焼き豆腐・厚揚げなど、豆腐を使った加工品もたくさんありますね。中でもくずし豆腐に細かく切った野菜や昆布などを加えて揚げた「がんもどき」は一大傑作ではないでしょうか。



## がんもどきは肉の代用品?

この「がんもどき」は寺院で作られた精進料理の一種「糟鶏」でもとの素材は豆腐でなく、こんにやくだったと言われています。これがいつしか巷間に伝わり、豆腐にたくさんの具を混ぜた料理に変身したようです。そして名前も雁の肉に味が似ているので「雁擬(がんもどき)」となったとか。鳥獣肉が禁じられていた時代、「がんもどき」はいわば肉の代用品として考案された食材と言えるでしょう。



## 関西では別の呼び名が

「がんもどき」の名は現在、一般名称になっていますが、関西地方では昔から「飛龍頭」「飛龍子」などと書き、「ひろろす」「ひりょうず」「ひりゅうす」などと呼んできました。これはポルトガル語の「フィリョース」が語源で、もともとは小麦粉をこねて油で揚げたお菓子だそうです。「がんもどき」を揚げたさまがこの菓子と似ていたのか? 何とも不思議な話です。



## 今月のおすすめ家電品

天井や壁のすみまで明るく照らし、広さ感のある快適なお部屋に

レンズで光を広げる[広がる大光量]に、天井や壁のすみまで明るく照らす[ひろびろ光]をプラス。日立独自の2つの技術でお部屋全体に光を広げ、室内の明暗差をやわらげることで、お部屋の広さ感がアップします。壁際にあるソファや棚など、これまで光が届きにくかった場所までしっかり明るく。便利で快適な暮らしをサポートする、新しいLEDシーリングです。

### 1 日立はエコに「ひろびろ光」をたし算

天井や壁のすみまで明るく照らし、広さ感のある快適なお部屋に。  
※[ひろびろ光] 使用時は、全灯(定格)より電力が上がります。

### 2 より太陽光に近い自然なあかりで文字が見やすく色鮮やか ラク見え

※[ラク見え] 使用時は、全灯(定格)より電力が上がります。

### 3 ボタンひとつであかりを切り替えて暮らしを演出 あかりセレクト LEDシーリング

日立 LEDシーリングライト  
LEC-AHS1410EH  
~14畳  
オープン価格★



LEC-AHS1410EH



## 「落葉日」って、 なんの日?

暦の上でははや立冬。野山の木の葉も色付き始めました。春の桜には開花日がありますが、秋を彩るカエデにも紅葉日と落葉日があるのをご存知ですか。これは「生物季節観測」と言い、カエデの葉に緑系統の色がほとんど目につかなくなった最初の日を紅葉日と言い、葉が約80%落ちてしまった日を落葉日と言います。この紅葉日と落葉日は全国約100か所の気象官署で観測され、気象状況を把握するデータに使われているそうです。



★オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。