

十二月

(師走)



まじっど!

食の道
ほそ道
クリスマス食

サンタクロースもびつくり!?
日本のクリスマス料理

戦国時代にもクリスマスが?

木枯しの街角にジングルベルの曲が流れ、クリスマスがやって来ました。ご存知のようにクリスマスはイエス・キリストの誕生を祝う祭ですが、日本での歴史は意外と古く初めて行われたのは一五五二年(天文二十一年)、周防国(現山口県)で、イエズス会宣教師が日本人信徒を招きミサを行ったという記録が残っています。当時、このミサはポルトガル語でクリスマスと意味する「ナタラ」と呼ばれていたそうです。

日本初のクリスマスケーキは?

クリスマスといえばケーキがつきもの。日本ではデコレーションたっぷりのクリスマスケーキが定番ですが、もともとはイエス・キリストの誕生を祝うパースデーケーキが由来と言われています。スポンジケーキを使った日本独特のクリスマスケーキが登場したのは一九二二年(大正十一年)、東京の某洋菓子メーカーが販売したのが最初で、イチゴのショートケーキをアレンジしたものだとか。



ローストチキンは代用品!?

クリスマスの料理と言えば、日本ではローストチキンがポピュラーですが、アメリカではローストターキー(七面鳥の丸焼き)が定番です。この料理、十七世紀初頭、アメリカ大陸へ渡ったヨーロッパ移民が収穫に感謝し、十一月の感謝祭に供したのが始まりで、やがてクリスマスや結婚式などハレの日に欠かせない料理になりました。ローストチキンは七面鳥が手に入りにくい日本ならではの工夫料理なのかも知れませんね。



今月のおすすめ家電品

[圧力スチーム炊き]でごはんをもちもちに、ほんのり甘く。

1.2気圧で沸点を最高105℃にアップ。高温を維持して加熱。蒸らしは日立独自の圧力をかけた状態での圧力スチームでしっかり蒸らします。

1 日立はエコに 圧力スチーム炊き をたし算

圧力をかけたまま高温スチームで蒸らすから、ごはんがもちもち、ほんのり甘い。

2 使いやすい 3 蒸気カット

蒸気をほとんど出さないから、置き場所に困らずキッチン快適。

軽量
約720g
約40%*1
軽量化



内釜が軽いから洗米も洗浄もラクラク



目標年度 2008年度 | 省エネ基準 達成率113% | 年間消費電力量 74.4kWh/年

日立 IH ジャー炊飯器

RZ-WW3000M

1.0L (5.5合) 炊き(0.09~1.0L)

オープン価格★

打込鉄釜
ふっくら御膳
日立 IH ジャー炊飯器



ブラウンゴールド (N)

*1 当社 2014 年度商品 RZ-VW3000M の内釜 (重量約 1,200g) との比較。

★オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

ちょっと一服 しばわつで「大つごもり」って、どんな日?

今年もいよいよ年の瀬。大晦日も目前ですね。旧暦では毎月の最終日を晦日(みそか)と言い、年の終わりの12月の月末には「大」をつけ大晦日と呼びました。一方、晦日には「つごもり」と言う別称もあります。月末は新月で月が見えにくい時期、「月隠り(つきごもり)」が転じて、「つごもり」になったとか。つまり「大晦日」と「大つごもり」は同意語です。ちなみに関西では「晦日そば」を「つごもり蕎麦」という所もあるそうです。

