

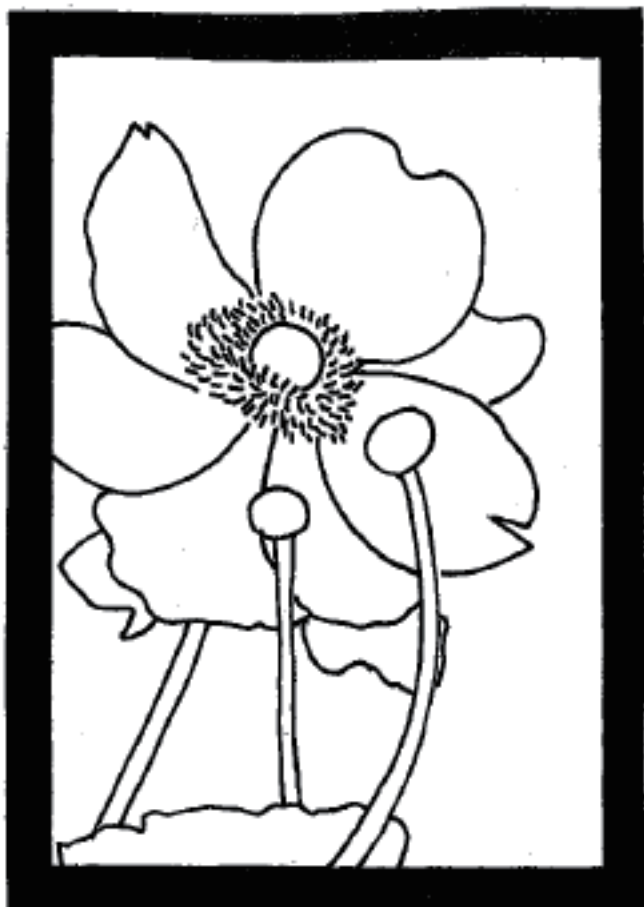
# いづつや

10月 神無月 (かんぼづき)

秋明菊 (しゅうめいぎく)

キンポウゲ目キンポウゲ科イチリンソウ属シユウメイギク種の耐寒性多年草です。葉が根元に集中しており、花の周りに比較的小さい葉だけがつくだけなので邪魔にならず、草姿がすっきりしています。かく片が散った後に球状の花芯が残り熟して割れると真白の綿毛が現れます。綿毛の中には種子があり、風にまき散らされます。このようにかく片はあっても花冠が無い花の事を、単花被花と言います。単花被花には、イヌタバコ等があります。

中国からの多年草の帰化植物です。



## 簡単和風オムライス (2人前)

最初に、少し濃い目のたまご汁約400cc作り片栗粉でとろみを付けておく。  
お茶碗に2杯のご飯をボールに入れて、市販のひじきの煮物を汁ごと1袋、ご飯と混ぜる(お好みで味を調節して下さい)お皿に一人ずつ分けて盛り、一人2個の卵をフライパンで7分7分と焼き(かた焼きに1分1分程度)混ぜごはんの上に乗せ、最初に作っておいたとろみのついたたまご汁を卵の上からかける。彩りに水菜を飾り出来あがり、15分程で完成します。意外と美味しいですよ。

## 豚肉まきまき

アボカドを縦に8等分して豚肉で巻き、塩・コショウして焼く。  
長等を1cm角・長さ5cm位に切り、大葉を巻き、その上から豚肉を巻いて塩・コショウして焼く。どちらも肉の巻き終りを下にして焼いて下さい。塩・コショウをひかえて、いんにくしょうゆで食べると美味しいですよ。

## 鳥の南蛮漬け

鳥むね肉二枚をそき切りにして、酒・醤油・しょうがに15分つけておく。その間に酢1/2カップ・砂糖大2・醤油大2・水大3・胡麻油大1・鷹の爪適宜(輪切)・ねぎ適宜(ぶち切り)を混ぜてつけ汁を作っておく。15分つけておいた鳥肉に小麦粉をまぶし、180度の油で揚げ、きつね色に揚げたものからつけ汁につけて行って出来あがり。これもさっぱりと美味しいですよ。

## 十三夜と後(のち)の十三夜

10月6日は十三夜です。十五夜は中国から伝わったもので、十三夜は日本固有の風習で、秋の収穫祭の一つと考えられています。「十三夜に曇りか」と言われています。この通信が配られる頃はもう十三夜が終ってしまっている。いかかでしたか見えたのでしょうか。この通信を書いている頃、遠くの方で台風18号が発生!! びっくりしたわ...。でも大丈夫、今年にはもう一度十三夜が回ってきます。「後(のち)の十三夜」です。普通の年は十五夜と十三夜だけですが、たまに2回目の十三夜があるのでしょうか。春分(うるうつき)です。旧暦は、新月様の満ち欠けから暦が作られています。一月が29日か30日です。それが交互に並んで12ヶ月で1年に15回あります。つまり、29.5日×12ヶ月=354日か/年です。11日間も少くない!! そうなんです、11日間も少ないとほんとにすいません。その不足を補正するために3年に一度閏月を入れたんです。1/日×3年=33日だから1ヶ月位に1回ありますから、たご入れる月は一定のルールに基づいて計算されます。前回(2013年)の3月の次に閏3月が挿入されました。閏月を9月に挿入されるのが171年ぶりなんです。挿入された9月13日を「後の十三夜」と呼び、もう一度新月を見ることができ、今年の「後の十三夜」は、11月5日(水)です。前回(1843年(天保14年))のことです。171年前の大塩平八郎の乱のあとだったようです。そんな事を話してからは「後の十三夜」を見ると、優雅な気分になれるそうです。11月5日はもう寒い頃だと思いましたが、暖かとして171年ぶりの十三夜、志しをいれて見てください。「十三夜に曇りか」楽しんでくださいね!

山城ガスセンター いづつや

0120-76-1228・0774-76-5055