

いづつや

3月 弥生 (あよい)
馬酔木 (あせび)



馬酔木は、ツツジ科アセビ属の常緑低木です。日本の本州・四国・九州の山地に自生し、観賞用に植栽もされています。別名 あしび・あせび。馬酔木の名は「馬」が葉を食べれば毒に当たり、「酔」が如くにふらつくようにする「木」という所から付いた名前です。早春になると枝先に複総状の花序を垂らし多くの白くつぼ状の花をつけています。多くの草食哺乳類は食べるのを避け食べ残されます。そのため、草食動物の多い地域ではこの木が目立って多く生えるようです。たとえば奈良公園では鹿が他の木を食べない木を食べないため、アセビが相対的に多く生えています。有毒植物であり葉を煎じて殺虫剤に利用されるようです。
※浄瑠璃寺の山道にたくさん植えられていますよ!

簡単おもしろ春巻

急に春巻が食べたくなり、でも具を作るのが面倒だしとネットで調べてみました。春雨サウタの水分を切って巻いて揚げる。これだ!!と思っ早速スーパーへ。あー残念、春雨サウタ売り切れ。仕方なく隣にあったホトトサウタ、さんぽらごまをパックずつ購入。家に有るチーズ、ベーコンを消費する為、冷凍ホトトサウタ用を1袋。他に大葉5枚、薄餅もちろん春巻の皮10枚を買って帰宅。具材の準備にかかりました。

- ①ホトトサウタ
- ②さんぽらごま
- ③冷凍ホトトサウタ、ベーコン、とろけるチーズ
- ④薄餅を縦に5等分に切り大葉を巻く
- ⑤家にあるリンゴ、シシモン、砂糖

①②③は春巻の皮1枚ずつ巻く各二本、計6本
④は春巻の皮を対角線に切り、三角形の皮に巻く。
⑤は5本⑥は3本(リンゴは細く切った方がよい)全部巻いたら、きつね色になるまで揚げる。これでデザートまで出来上がりです。大皿の真中にキハツ4切れを盛り、真ん中を斜めに切った春巻を盛りつける。中の具材も見えて楽しいですよ。これを巻けるんじゃないかと家にあるもの残っている物を色々巻いて揚げたら長い方も知れませんか。

鴨が葱を背負って来る

鴨が食い合わせのよい葱を持って鍋にされるために来るという事から「うまい事が重なりまほ好都合である」ときに使われるが、みよはまは「カモネギ」のもう一つの語源があるのをご存知ですか? その昔、この地域が「やましろの国」と呼ばれていた時代、賀茂一族という渡来人が移り住んで来ました。賀茂一族は知識と技術に優れ「やましろの国」を繁栄させました。この時代に岡田鴨神社が造営されているのです。その後恭仁京から平安京に都が移される時に知識と技術のある賀茂一族は天皇について行き京の都に拠点を置き、下鴨神社・上鴨神社を造営したので、京都には賀茂一族が禰宜(ねぎ)を背負って来たと言われたのでしよう。*禰宜(ねぎ)とは神職の職名です。これがもう一つの「カモネギ」の由来です。こちらから言うとも鴨が葱を背負って行ってあげたのでイケネ! 岡田鴨神社は加茂町北鴨村にあります。これからハイキングやお散歩に良い季節。遠い昔に思いを馳せて岡田鴨神社にご参拝するのも良いかも知れませんね!

山城ガスセンター いづつや
0120-76-1228・0774-76-5055