

いづつや

5月 皐月 (さつき)

牡丹 (ぼたん)

ボタン科. ボタン属の落葉小低木.
原産地は中国西北部です。

元は薬葉として利用されていたが、盛唐期以降牡丹の花が「花の王」としてどの花よりも愛好されるようになりました。

皆様良くご存知の、ぼたんもち「牡丹餅」と書きます。牡丹が咲く頃、春のお彼岸に供えられたりしますね。ここで面白いのが、同じ餅が秋のお彼岸になると「おぼき」と名前が変わるのです。



簡単鶏もも料理 (1枚分)

私は夕食を作るのにいつも時間がなく、良く鶏もも肉を買って帰ります。塩・コショウをし油をひき皮面の方から中火で焼きます。きれいに焼き色がついてラウら返して、皮下にして焼きます。火が通って焼き色がついてラウそのまま塩・コショウで食べるのもおいしいのですが、たれを上からジャーッとかけて少し煮、つめてひっくり返して味をからめて取り出して食べやすい大きさに切り、野菜を敷いた大皿に盛り最後にフライパンに残ったたれを上からかけます。

そのたれを5種類ご紹介しましょう。

1) マーメイドと醤油のたれ

マーメイド 大2・醤油 大2・水大2

良く混ぜてかけて下さい。

2) オレンジ酢と柚子シロウのたれ

オレンジ酢 大2・柚子シロウ 小1・ほろみつ 小1

良く混ぜてかけて下さい。

3) つゆマスタードと醤油とマヨネーズのたれ

つゆマスタード 大1・醤油 小1・マヨネーズ 大1・(お好み)

良く混ぜて流し入れて下さい。

4) トマトソース

トマト 1/2・コンニャク 1コ・塩・コショウ 少々

良く混ぜてかけて下さい。玉ねぎ・ピーマン・パプリカ(2)を加えてもいい

5) 生クリームときめのこのソース

生クリーム 1/2パック・しめじ・玉ねぎ 1/2コ

バター・しめじ・玉ねぎ(スライス)をいためて生クリームを入れ塩・コショウを味をととのえかける。入替でマッシュルームを入れてもいい

風情と大切にふる美しい日本語 花の散りさまの形容のしかた

上記でご紹介致しました牡丹は「崩れる」と言います。花を観察していると意味が分かりやすいため、牡丹は崩れる様に散って行きます。

桜は「散る」「舞う」

梅は「こぼれる」

椿は「落ちる」がくと雌しべにけしに残して丸ごと落ちます。花が似ている山茶花は散る

朝顔は「しぼむ」

菊は「舞う」菊は枯れると花びらが残り垂れていきます。垂れた花びらが風に吹かれて揺れ動くさまが舞っているようにするので菊が舞うと表現されます。(小菊が舞う時のような)

萩は「こぼれる」古来、萩は花の揺れ動く姿、散りこぼれるさまが愛されたそうです。

雪柳は「ゆびく」小さく白い花びらが風でたくさん散る様子がゆびくしているように見える。

萩も「こぼれる」雪がはらばらと降り積もるように見える。

山吹は「しまりまろ」与謝蕪村(河川面に散り流れていく山吹を見て、「山吹也并身を流るる鮑屑(かたはく)かんとまろ」と例え)です。おもしろいですね。

日本語はほんと美しいのじゃないか。

山城ガスセンター いづつや

0120-76-1228・0774-76-5055