

いづつや

9月 長月(ながつき)
葛(くず)



昨年の後の十三夜

昨年10月6日の十三夜はきれいに見えました。しかし、11月5日の171年ぶり、後の十三夜は残念なばかり曇っていたため見る事ができませんでした。ところで地方によっては十五夜と十三夜は同じ場所で月見をするとそれ片方だけ見る「片見月」を忌み嫌った「まわしがある」ようです。

月見にはこの地、十五夜の翌晩の月を十六夜(いさよい)と呼ぶ「まわし」があります。いさよいと呼ぶのは月の出がやや遅くなるのを、いさようつまたに「まらう」といふのでした。余韻を楽しむ月です。翌々日の月を立待月(たちまちつき)です。十六夜から三十分余り十五夜から一時間程遅れる為、立って待てるほどの月を立待月、次いで居待月(いまちつき)と遅く出るので座って待つ。その次は寝待月(ねまちつき)月が昇るのが遅い事から寝て待つ。最後は、更待月(さげまちつき)夜が更ける頃に昇るので更待月に「まらう」ようです。風流な名前が「まらう」です。今年の十五夜は9月27日(日)十三夜は10月25日(日)「まらう」を思いながら月を見るのももしろいかもしいませんね。又、この頃にはよく星もきれいに見えてきます。月と星とお団子で贅沢はしと時を逃してみたいいかがでしょうか。

クズ(葛)は、マメ科クズ属のつる性の多年草です。日本では根を用いて食材の葛粉や漢方薬が作られ万葉の昔から杖の七草の一つに数えられています。和名は、かつて大和国(現奈良県)吉野川(紀の川)上流の国禰(くず)が葛粉の産地であったことに由来するようです。

地面を這うつるしほ、他のものに巻きついて10メートル以上に伸びます。花は8~9月の末に咲き、穂状花序が立ち上がり、濃紺紫色の甘い芳香(中にはクレソジュースの香り)を発する花を咲かせます。

つるを伸ばし広い範囲で根を下ろし繁殖力が高く若木の生長を妨げる有害植物と見なされています。温帯および暖帯に分布し、北海道からオーストラリアまで、中国、フィリピン、インドネシア、ニューギニアに分布し、世界の侵略的外来種リスト100選定種の一つとされています。

日本では古来から食用として「葛粉」で利用され、葛湯や葛切り、葛餅などの和菓子材料や料理のとりみ付けに用いられます。薬用としては生薬名葛根(かこん)と呼ばれ、葛根湯の原材料に用いられます。色々用途に使われているのに、身近では知られる植物ではない。電柱やガードレール、柵などに巻きつき困ったものです。

我家がしまっている焼きそば 3人前

ゴマ...2本 下で半分は切って、おたをとり、2~3mmの厚さに切る。

豚バラ肉(うす切)...200~300g 3cm位に切る

焼きそば麺...3袋 袋から出しおいておく

濃縮めんつゆ...大さじ3~4

フライパンに豚バラ肉を入れ焼き色がつかまざい。次にゴマを入れおいておく。少ししんとおいたら、焼きそば麺を入れておいてお湯がとぎあたら、めんつゆを入れてからめれば完成。焼きそばを盛り、横に「サウダ」を合わせ、焼きそばの上にお湯や目玉焼きをのせると見栄えも良く「おじちやく」に「まらう」です。*ゴマの代わりに、小松菜や、きのこ、定番のキャベツやもやしは、具材を変えると違う味が楽しめると思いますヨ!

いづつや

山城がスセンター いづつや
0120-76-1228・0774-76-5055