

いづつや

10月 神無月 (かんげづき)
竜胆 (りんじょう)



リンドウ(竜胆)とは、リンドウ科リンドウ属の多年生植物です。本州から四国、九州の湿った野山に自生しています。花期は夏秋。花は晴天の時だけ開き釣鐘型のきれいな紫色で、茎の先に上向きにいくつも咲かせます。かつては、水田周辺の草地やため池の堤防などにリンドウや沢山の草花が自生していました。私も小さい頃に稲刈りについて行った時に何度か見かけた草花が有ります。近年は昔のように定期的に稲刈りをしなくなったため、リンドウをはじめ色々な植物を見る機会が少なくなりました。リンドウの根茎と根を乾燥させたものが健胃薬などに配合されています。リンドウの名前は中国の「竜胆」に由来します。これはリンドウの根が漢方薬として有名な「熊胆」と同じくらい苦く、これに匹敵するのは例えるならば竜の胆くらいしかありません。いづつやとい浄で名前が付けられたと言われています。

かしまちやを使って 〈簡単味噌マヨあえ〉 3人分

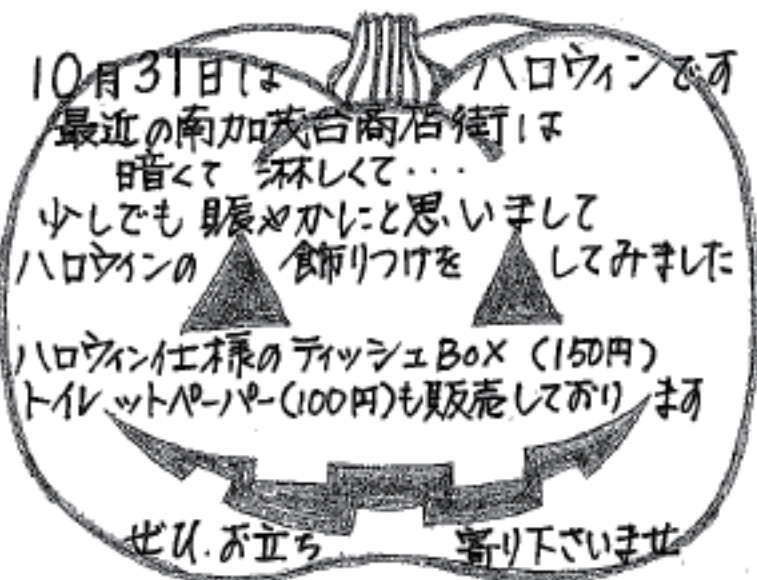
かしまちや 1/4個 皮つきのまき-ロサイズに切る
★味噌・マヨネーズ 各大さじ1 混ぜておく
ごま 大さじ3
切ったかしまちや、ラップに包み電子レンジ600Wで1分半から2分加熱。爪楊子でラップの上からさしてお通れOK
★とからめてごまを切ったら出来上がり。

〈かしまちやのゴマ照り〉 4人分

かしまちや 1/4個 厚さ6mm~1cm程度にスライス
★ごま 大さじ2~3 片栗粉 大さじ2 平皿に混ぜておく
☆酒・砂糖・しょう油 各大さじ3 混ぜておく
◎サラダ油・ゴマ油 各大さじ1
フライパンにかしまちやを入れ、1分1分湯を利強火で焼く。皮まで火が通ったら湯を捨て軽く水分を飛ばす。
かしまちやに混ぜておいた★をしっかりとまき。フライパンに◎を入れ熱し、中火でかしまちやの両面をカリッと焼く。フライパンに混ぜておいた☆を流し入れ、1分1分湯を利強火で焼く。出来上がり。

〈大学かしまちや〉 4人分

かしまちや 1/4個 1.5cm角の薄切りに切る
★しょう油大さじ1/2・ネギみじん切 100ml 混ぜておく
黒ゴマ 大さじ1
サラダ油 大さじ1
かしまちやにラップをし、電子レンジ(600W)約3分加熱、竹串が通るくらい。フライパンに油を熱し、かしまちやを入れ、両面をカリッと焼く。フライパンに湯を利強火で焼く。湯を捨て、★を入れ、1分1分湯を利強火で焼く。出来上がり。かしまちや同士がくっつかないように、竹串で1分1分湯を利強火で焼く。出来上がり。



謝恩セール開催中

10月1日~12月31日まで
毎年恒例の謝恩セールを開催させて頂いて、お
ります。又、お店に展示してあります。ヒルトイン
コンロ・据置コンロにつきましては30%~40%
OFFで販売させて頂いております。
お買物のついでにぜひのをいてみて下さい。
お待ちしております。

山城ガスセンター いづつや

0120-76-1228
0774-76-5755