

いづつや



3月 弥生 (やよい)

3月3日 桃の節句 (雛まつり)

雛人形で飾り女の子の健康かたは成長と良縁を願う節句です。もともと盛んに「祭り」だったのは江戸時代これ以前は三月の上巳(第一の巳の日)は不祥を除く節日とされ、人形を「本」を「よ」でると「けがれ」が「人形」にうつるとされていました。そのため、「本」を「よ」で「人形」に「流す」から「あしがかり」です。流し雛はその風習が「あわて」ようです。その後人形は川に流さず「いび」で「寺」で「祈り」をしてもらい「厄除け」の役目を「ま」に「よ」ように「祭り」さらには「自宅」に「飾り」て「酒食」を「供え」るように「祭り」ました。信仰の面から作られた「人形」が「次第」に「雛人形」を、三月上巳に「飾り」雛まつりを「あ」るように「祭り」。さらに「江戸時代」に「よ」ると「雛まつり」は、内裏雛・御所雛・五人囃子「花」と「華鬘」に「祭り」。今日の雛人形に「祭り」ようです。桃の花を生け、桜餅・草餅・白酒・お合「ひ」を「供え」ます。この「供え」ものを「せちもの」(節物)と言いますが、それ「れ」に「意味」が「有」ります。桃の花は「陰気」を「はらう」霊木の「桃」の「木」が「ち」ょう「花」の「盛り」であり、桃の花で「邪気」を「はら」おうとするのです。白酒の「白」と「桃」の花の「赤」で、日・月を「祭る」意味で「供え」るようです。お合「ひ」は「ど」ん「た」に「た」く「さん」集めても「自分」自身の「ふ」に「ど」い「け」れ「し」お「合」わ「て」い「う」争から、結婚した「女性」は「決して」地「の」もの「と」身「を」合「わ」せ「ばい」という意味をも「て」「供え」させ「ま」す。

いづつやから新サービスのご案内 修理基本料 ¥1600 → ¥0

お客様の快適な暮らしをご提案するために、お客様にとってさらに頼れるいづつやにするために、当社でご購入いただいた設備機器のメンテナンスにかかる基本料(¥1600)を4月1日から無料でサービスいたします。

※これからいづつやは南加茂台にお住まいの皆様様の快適な暮らしをサポートして参ります。ますますのご愛顧を、よろしくお願いいいたします。

※また、日々の暮らしに欠かせないお風呂器は環境お財布に優しいエコジョーズを無料7年保証でご提案いたします。

おまじないでござ...

2月号でつづいておりました。かき餅を作りました。3月3日現在、干して4日目、だいたい乾いてきております。真赤は干しえびとゴマ・うま塩の干しえびと黒ゴマ・くろしと黒ゴマ・青のりとゴマ・黒砂糖の5種類です。悩んでおりました、塩と砂糖の加減ですが、少しお味をみたらから入れていき「これだ!!」と思う味に出合いました。しかも昨年(は)包丁で切らば「厚さ」も「バラバラ」だったので、今年(は)母が使っている「かき餅切り機」によるものを採り切りました。(押し切りの「餅」の「均」一に「きれ」いに「切」れ「乾」くのがとても楽しみに「祭り」ました。

・1月号より挿し絵を、ぬり絵風にしていきます。ぜひ、塗ってみてください! ♡

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

焼き白菜 2人分

白菜... 1/2コ 芯は取らずに半分は切る
ベーコン... 100g 1cm位に切っておく
塩... 小さじ 1/2 オリーブオイル... 大さじ1
黒ゴショウ... 少々 ハセリ... 少々 (生油は切り乾燥)
大きめのフライパンに水100g程を入れベーコンを入れ蓋をして2分間煮る。そこに白菜を重ならないようにそのまま入れる。蓋をして10~15分蒸気を蒸らす(途中で1回返します)蓋を取り、オリーブオイルを上から回しかける。今度は蓋をせず、火を弱く。水分が無くなり、焼き色がつかないくらいまで焼く。裏面も焼き色がつかないまで焼く。これで完成。お皿に盛りつけ、黒ゴショウとハセリを振りかけます。全工程中火でお願いいします。最後は弱火です。白菜は「トロトロ」でも「あじ」い「し」か「つ」て「よ」い! ※白菜も大きさがさまざまありますが、大きい方は?、と思われたら「冷」でもOKです。一度作ってみてください。