



毎年6月～8月に販売されていた暑中見舞い用のくじ付きはがき「かもめ～る」。今年、廃止が発表されました。暑中見舞いの定番として国民に愛されていると思っていましたが、近年は発行枚数が減少し今回の終了発表となったようで残念です。今月のかとけん通信は暑中見舞いの代わりにお届けしますね。

## 暑中見舞いの起源

今では少しずつ無くなりつつある暑中見舞い。形は違いますが歴史は古く、江戸時代以前にまで遡ります。かつて人々は一年を二期と考えていました。その始まりが、今で言うところの正月と盂蘭盆会うらぼんえだったのです。そして人々は期の始まりに、贈答品を持ち挨拶周りを行いました。江戸時代では、武家仲間から親戚関係、更に近所の家を1か月かけて毎日回り続けた人もいたそうです。ですが、さすがに遠方の方を訪問することは難しく、遠方のかたへは飛脚便などで書状を送ったのだそうです。明治維新後、はがき郵便配達が始まったのを機に、遠方の方以外にも挨拶状を送るという習慣として広まります。しかし、明治に年賀郵便の制度が始まり、年賀状の普及は拍車がかかりましたが、その一方で、暑中見舞いが習慣として広がったのは大正時代になってからのことだそうです。現代のようなお年玉付年賀状が始まったのは戦後の昭和24年。そして、お年玉付年賀状から遅れること半年の昭和25年にプレゼント付の暑中見舞いの「かもめ～る」のサービスが始まりました。このお年玉付年賀状やプレゼント付のかもめ～るは、大変な人気を博し、遠方の人だけでなく、日頃顔を合せる身近な人にも送られるようになったそうです。当選番号が「当たった!」「外れた」、そんなワクワク感を送り合う習慣は、日本の「おもてなし」の心の表れようにも思いますね。

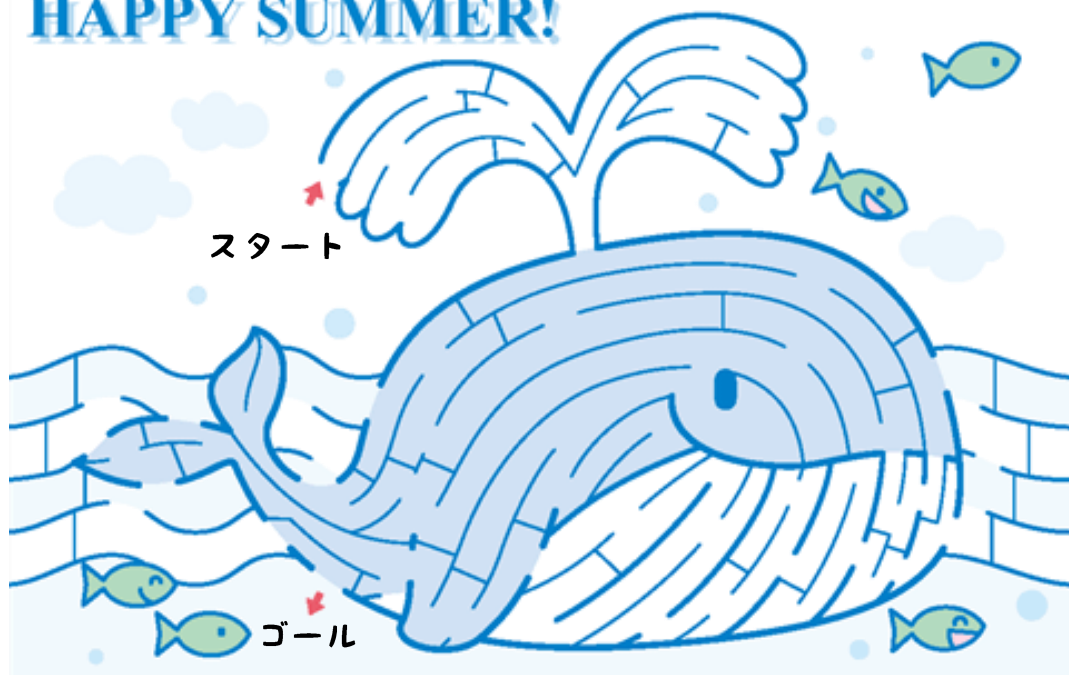


## ご近所にまだありますか？

昔懐かしい「丸型ポスト」。ほとんど見かけなくなりましたが、まだまだひっそりと活躍しています。火事に強い鉄製の赤色丸型ポストは明治34年～昭和45年まで製造されていたそうです。それ以降は大量の郵便物の差し出しや取り集め作業のスピードアップに対応し角型になったそうです。郵便ポストは正式名称を「郵便差出箱」と言い、いわゆる丸型ポストには「郵便差出箱1号（丸型）」という名称があります。現在では全国のポスト約17万本のうち4千本ほどを残すのみとなっているそうです。インターネットで調べてみると、福知山市には「篠尾 浄願寺近く」「猪野々 金谷郵便局前」「堀 理容木村向い」の3カ所。ちゃんと見に行ったわけではないのでまだあるかわかりませんが…。ご近所に住まれている方、まだありますか？ちなみに弊社のご近所、鋳物師町や寺町にも最近までありましたが、残念ながら四角いポストに変わっていました。見つけるとなんだかうれしい気持ちになる丸形ポストに、懐かしいおともだちへの暑中見舞いを投函してみてもいいかなですか？

暑中お見舞い  
申し上げます

### HAPPY SUMMER!



迷路になっています。挑戦してみてください。



漢 → 字 → し → り → と → り → 迷 → 路

挑戦してみよう!

6月号こたえ

スタート

廃	投	算	表	情
止	置	換	函	趣
血	換	毒	中	味
小	転	性	食	処
板	金	環	日	置

スタートからゴールまで熟語のしりとりで移動する迷路ゲームです。正しいルートでゴールまでたどり着くと、通らなかったパネルが出てきます。

半	形	図	別	行
生	地	鑑	識	動
改	種	品	物	植
良	以	嚴	正	統
性	別	荘	前	派

この余りのパネルの漢字をつなぎ合わせてできる熟語が「答え」になります。例題では「以」と「前」のパネルが余るので、「以前」が答えとなります。

悲	降	礼	儀	式
惨	劇	典	典	辞
中	的	祭	範	団
肉	雨	謝	感	炬
中	背	後	靈	裏

こたえ

降雨

悲惨 → 惨劇 → 劇的 → 的中 → 中肉  
中背 → 背後靈 → 靈感 → 感謝祭 →  
祭典 → 典禮 → 礼儀 → 儀式 → 式辞  
→ 辞典 → 典範 → 範囲 → 団炉裏

— 漢字しりとり迷路 応募方法 —

- ①名前 ②住所 ③電話番号④「かとけん通信」の中で興味のある記事、ご意見、ご感想など。
- ⑤答えをご記入の上 FAX かメールにてご応募下さい。

FAX 22-2133 ☒hirose@kato-const.jp ハガキやお電話でもOKです!

ゴール

# かんたんレシピ

## 揚げない鶏唐となすの甘酢ごまだれ



### ※材料※ (3人分)

鶏もも肉	1枚(300g)
なす	2本(160g)
●しょうゆ	大さじ1/2
●酒	大さじ1/2
●しょうが	少々
◎しょうゆ	大さじ1
◎酢	大さじ1
◎砂糖	大さじ1
ごま油	大さじ1
片栗粉	大さじ3
いり白ごま	大さじ1

- ① 鶏もも肉は一口サイズに切って●の材料と共にポリ袋に入れ、よく揉み込んだら、そのまま10~20分ほどおく。なすは一口サイズの乱切りにする。
- ② ◎の調味料をボウルに混ぜておく。
- ③ フライパンになすを入れごま油を絡める。蓋をして中火にかけ、時々上下を返しながら5分ほど蒸し焼きにする。全体に火が通ったら、②のボウルへ入れ漬けておきます。
- ④ 鶏肉は、新しいポリ袋に片栗粉と共に入れ上下に振ってまんべんなくまぶす。フライパンにサラダ油大さじ3(分量外)を広げて鶏肉を並べる。中火にかけ3分揚げ焼きしたら裏返し、もう片面も3分揚げ焼きにする。
- ⑤ 全体に火が通ったら、いり白ごまと共に③のボウルに入れ、よく混ぜ合わせたら完成です。

冷蔵庫で冷やしておくとも味が染みこみさらにおいしい。3日間ほど日持ちします。

### 社長よりひとこと

いつも「かとけん通信」をお読みいただきありがとうございます。梅雨明けから猛暑の連続で心身体が悲鳴をあげています。今5月から気象の平年が変わり1981~2010年から1991~2020年までの30年間の平均値に変わりました。これで見ると近年の猛暑やゲリラ豪雨のデータも反映されます。今までなら平年より暑いのも当然の如く受けとめていましたが、今後はあの猛暑の年より暑くなるのかと、気をつけて天気予報を聞いておく必要があるようです。コロナのせいでもあり歓迎されていない東京オリパラですが、選手には何も責任はないのでテレビで応援します。ガンバ日本、佐藤孝

# かとけんホーム

〒620-0042 福知山市北本町二区30-1 加藤建設(株)



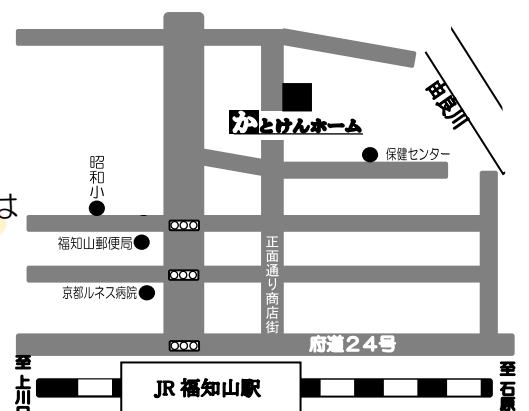
0120-24-1900

ホームページは  
コチラ↓

ホームページ  
社長ブログ

かとけんホーム  
かも社長

検索  
検索



都市ガスリフォーム  
専門店