



おでん は 女性のことはば?

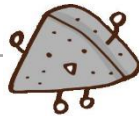


寒い日にコンビニに入るとレジ前に並びおでんに心惹かれませんか? コロナ禍もあり現在はセルフサービスのおでんを中止している店舗が多いそうですが…。寒くなってくると恋しくなってくる「おでん」。おでんには地域ごとに具やダシに特徴があり、各地の風土も感じられるご当地グルメです。今回は寒い冬に恋しくなる「おでん」についてです。

ルーツは田楽

平安時代から行われていた田植えの際に五穀豊穡を祈願した田楽という舞。安土桃山時代になると拍子木型に切った豆腐を竹串にさして焼いたものが出現する。田んぼで踊る人たちは、白いハカマを着て竹馬のようなものに乗って踊ったようです。その姿が串に刺した豆腐と似てたから、串刺しの形を田楽と言うようになったといえます。江戸時代になると豆腐だけでなく、こんにゃく、ナス、魚など、ほかの田楽が続々と登場したそうです。

ブームを迎えた田楽は、明治時代になると汁気の多い進化バージョンが登場します。当時は屋台や専門店が主流で、現在のように家庭で広く食べられるようになったのは戦後。具材や味付けも多彩になり、現在では、家で食べる鍋の中でも、ポピュラーなものへと進化しました。



女房コトバ?

「おでん」とは、もともとは田楽のことを指す「女房詞 くにようぼうことば」からきたと言われています。「女房詞」とは、室町時代初期ごろから宮中に仕えていた女房たちが使っていた一種の隠語のようなものです。主に食べ物や体に関することに用いたそうですが、頭に「お」を付けて表現するもの、語尾に「もじ」を付けて表現するものなどいくつかの種類があります。これは、その時代のみ用いられていたものではなく、「おでん」以外にも現在でも一般的に使われ定着している語が案外多くあるそうです。そのような例をいくつか紹介します。

【食べ物】 おでん、おから、おこわ、おじや、おにぎり、おはぎ、おかか、おひや(お冷や)、おかず

【体・その他】 おつむ、おなか、おなら、おいしい

【“もじ”をつけるもの】 しゃもじ、かもじ(髪)

他にもたくさんあります。普段何気なく使っている言葉の中にも、「女房詞」が現代でも存在しているというのは、室町時代の方たちもおどろきでしょうね。

全国のおでん



何の疑問も持たずにいつも食べているおでん。各地域の代表的なおでんを紹介。その違いを知って、おでんの奥深さを感じてみましょう!

北海道 ……昆布だしで具材には魚介類が多く使われているのが特徴で、さらにフキやワラビなどの山菜が入るのも特徴。「マフラー」というさつま揚げも独自の具材です。

青森 ……北海道のおでんに似ているが「大角天」と呼ばれるさつま揚げが入っている。

これにショウガ味噌だれをかけ食べるのが特徴。



関東地方 ……かつおだしを効かせて、濃口しょう油で味付けをした色の濃いつゆ。小麦粉で作られた「ちくわぶ」魚のすり身で作られた「はんぺん」が入っている。神奈川県は「小田原おでん」。梅味噌をつけて食べる。

愛知 ……かつおだしに八丁味噌を加えたつゆで煮込む、名古屋名物の「味噌おでん」。

富山 ……塩と昆布やかつお節で取っただしに、地魚や県産野菜などを入れて煮込み、白とろろ昆布を載せて食べる

関西地方 ……おでんのことを「関東煮」と呼ぶ。だしはかつおだけでなく昆布も利かせ、薄口しょうゆで味付けをする。牛すじやタコなどを入れるのが特徴。

九州 ……福岡県、佐賀県、大分県を中心に食べられているおでんは、具材に餃子巻きが入っているのが特徴。鶏からとっただし汁に、九州特有の甘いしょう油で味付けされている。

沖縄 ……テビチ(豚足)やソーキ(豚のあばら肉)、ソーセージ、昆布などが入っていてコクのある味。

日本の各地域でこんなにもおでんが違うんですね。旅行に行けるようになったら各地のおでんを食べてみたいですね。

漢字しりとり迷路

挑戦してみよう!

12月号こたえ

スタート

合	定	価	格	帯
理	確	的	寒	分
想	理	論	値	数
定	病	落	段	極
外	傷	葉	緑	素

ゴール

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。

勸	告	別	長	時
熱	典	式	隊	間
服	礼	機	動	接
用	戦	外	鍵	合
地	下	室	盤	曲

勸告 → 告別式 → 式典 → 典禮 → 礼服 → 服用 → 用地 → 地下室 → 室外機 → 機動隊 → 隊長 → 長時間 → 間接 → 接合 → 合鍵 → 鍵盤 → 盤曲

こたえ

熱戦

— 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」の中で興味があった記事、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!

かんたんレシピ

厚揚げのキムチチーズ田楽

❖材料❖ (2人分)

厚揚げ	1枚
ねぎ	1/2本
キムチ	10g
チーズ	15g
●味噌	大さじ1
●みりん	大さじ2
●ごま油	小さじ1
大葉	3枚
白胡麻	少々



- ① 厚揚げは熱湯をかけて、油をきり、4枚分にカットします。
- ② ねぎ、キムチはみじん切りにし●の調味料を入れよく混ぜる。
- ③ ①の厚揚げの上に②を乗せ、チーズを乗せオーブンで焦げない程度に焼く。
- ④ 大葉の干切り、白胡麻をトッピングしたら完成です。



めぐみのつぶやき...



昨年から色々な方のInstagramをフォローするようになりました。(ちなみに私は何れ発信していませんが) お花を撮っている方、京都や沖縄の写真をアップされている方、色々な分野の方達です。お花の画像は素敵ですし、福知山に居ながら沖縄の朝焼けや夕景がリアルタイム(インスタグラム)で見られたり、京都の神社仏閣の四季折々の美しい画像などもSNSは便利で有難いものです。コロナ禍でもスマホやパソコンがあれば世界が狭くなることは無いのかなと思います。言葉をアップされている方もあります。その中で印象に残った言葉を紹介しよう。

{ 日本の親は、「人に迷惑をかけちゃダメだよ」と教える。しかしインドでは、「お前は人に迷惑をかけた生きているのだから、人のことを許してあげなさい」と教える。前者は息苦しさを、後者には、ホッとできるものを感じる。迷惑をかけるに生きていけるわけがない。

皆様今年もかとけんホーム、新聞・通信よろしく願います。

社長よりひとこと

「かとけん通信新年号」発行です。昨年末時点でオミクロンが増えることはわかっていましたが、まさかここまで感染が急拡大するとは思いませんでした。福知山も行政機関や学校関係等で感染が相次ぎ、休校や学年、学級閉鎖になっているところもあります。これまでの2年間の経験で感染予防対策についてわかっているつもりですが、その対策をすり抜けてくる感染力の強さに弱毒と言われても怖さを感じずにはいられません。重症化しないし風邪と同じ症状だから怖くないと言う方もおられますが、首がしんどい風邪は万病の元と言い侮ってはいけません。日々細心の注意を払って生活しましょう。加藤 淳



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) ホームページは



0120-24-1900

こちら↓

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

