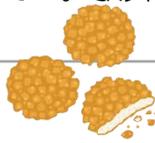




歌舞伎の日 に ちなんで...

2月20日は「歌舞伎の日」。江戸時代から多くの人々に愛されてきた娯楽「歌舞伎」。1607年2月20日、出雲の阿国という女性が江戸城で徳川家康らに初めて歌舞伎踊りを披露。それ以降、少しずつ形を変えながら現在の歌舞伎のスタイルが定着してきたそうです。今月は歌舞伎の日になんで…。歌舞伎揚げのことを紹介しますね。食いしん坊かよ!?

「歌舞伎揚げ」と「ぼんち揚げ」



サクサクとしていて魅力的なお菓子、揚げせんべいですが、関西で目にするのは「ぼんち揚げ」でも、関東の方では「歌舞伎揚げ」が主流なんだそうです。この2つの揚げせんべいは見た目や風味が似ていますが、どこに違いがあるのでしょうか。

歌舞伎揚げの名前の由来

日本の伝統的な古典演劇である歌舞伎と、日本特有の伝統菓子であるせんべいが由来です。製造会社である天乃屋はこれら2つの伝統的な文化を伝えようと、歌舞伎で使用されている定式幕^{じょうしきまく}をパッケージに取り入れています。またパッケージの他、せんべいの表面にも歌舞伎の家紋を刻印するなどこだわりが詰まっています。

ぼんち揚げの名前の由来

一方、ぼんち揚げの名前は大阪出身の作家である山崎豊子さんの小説「ぼんち」が由来なんだそうです。ぼんちの前身の会社は東京にあり、元祖となる揚げせんべいとして「揚小丸」という商品がありました。その数年後、商機を狙い拠点を関西へ移した際に名前を「ぼんち揚げ」に変え大阪生まれの菓子と銘打って販売が開始されたそうです。

では、味の違いはどうでしょうか？

- | | |
|--------------|----------------|
| 【歌舞伎揚げ】 | 【ぼんち揚げ】 |
| ・味のベースは砂糖と醤油 | ・味のベースは砂糖と醤油 |
| ・醤油の香ばしさがある | ・鰹と昆布だしが入っている |
| ・甘くて優しい味わい | ・醤油よりも塩気が効いている |
| ・生地は柔らかめ | ・生地は硬め |

さすが、関西はだしの文化なんですね。以前は、関西ではなかなか歌舞伎揚げを購入できませんでしたが、現在では様々な場所で歌舞伎揚げを購入出来るようになりました。一度食べ比べてみてはいかがでしょうか。ちなみに、九州には「かめせん」という亀の甲羅に似た揚げせんべいがあるそうですよ。

丸だけじゃない？

歌舞伎揚げには四角と丸の形があるそうで、その違いは歌舞伎の「家紋」が刻印されているからなんだそう。揚げてあるのでゴツゴツしていて模様なんて入っているのに気づかない、しかも形も違うとは…。表面をよく見てみると、うっすらと模様があるのが確認できます。

発売当初は、いまよりも生地が固かったため家紋がもっとはっきりと見えていたそうですが、時代に合わせてソフトな食感に改良され、よく目をこらしてみないと確認できなくなったそう。

種類は全部で12種類。

ちなみに、四角の形の家紋は海老蔵さんでおなじみの市川團十郎家一門、成田屋

の家紋なんだそうです。12分の1の確率で入っているようなので探してみてくださいね。



歌舞伎の定式幕

歌舞伎の幕といえば、黒・萌葱(緑)・柿(オレンジ)の3色の縦縞がすぐに思い浮かびますね。江戸時代、芝居小屋における引幕は、『江戸三座』(中村座・市村座・森田座)の芝居小屋だけに許されていたそうで、それ以外の小芝居では引幕の使用は許されていなかったようです。また、定式幕の3色の配列は各座(江戸三座)によって、異なっており、中村座は黒・白・柿、市村座は黒・萌葱・柿、森田座は黒・柿・萌葱の順序(左から)でした。歌舞伎揚げのパッケージの並びは、江戸市村座の定式幕(黒-萌葱-柿色)で、現在は国立劇場や大阪新歌舞伎座が使用しているそうですよ。

漢字しりとり迷路

挑戦してみよう!

1月号こたえ

スタート

粗	末	路	肩	甲
感	体	字	数	骨
温	度	走	度	密
元	胸	気	軽	滑
本	能	天	音	楽

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	莊	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。

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

こたえ
極寒

合理 → 理想 → 想定外 → 外傷 → 傷病 → 病理 → 理論的 → 的確 → 確定 → 定価 → 価格帯 → 帯分数 → 数値 → 値段 → 段落 → 落葉 → 葉緑素

— 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!

ゴール

かんたんレシピ

高野豆腐のサラダ



＊材料＊ (2人分)

高野豆腐	2枚
きゅうり	1本
トマト	1個
マヨネーズ	大さじ2
オイスターソース	小さじ1
塩コショウ	少々
麵つゆ	30cc
片栗粉	適量
サラダ油	大さじ2

- ① 高野豆腐は水で戻しておきます。きゅうり、トマトはみじん切りにします。
- ② 高野豆腐の水気を絞り、一口大に切ります。塩コショウをして、片栗粉をまぶします。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、②をこんがり焼き色が付くまで炒めます。焼き色がついたら、麵つゆを入れて絡めます。ボウルに取り出しておきます。
- ④ ③にきゅうり、トマトを入れ、マヨネーズとオイスターソースで味付けして完成です。



「さおり」のつぶやき...



2月14日はバレンタインデーでしたね。わが家の女子は毎年いただく手づくりの友チョコにあこがれを抱いていたようで、お菓子を手作りしたがりです。今までは「バレンタインは世の人からチョコとか甘いものをいっぱいもらうから、ちょっと変わったお菓子や日もちするお菓子のほうがもらった相手の人は喜ぶのかなー」などと言い、市販の少し塩味が入っているお菓子などを持たせていましたが、今年は自分で調べて手づくりしていました。それも大量に...。それほど配る人もいなかったようで我が家には只今チョコがたくさんあります...。



社長よりひとこと

「かとけん通信2月号」よりくお願ひします。今月は28日までしかないのですぐに逃げそうです。コロナ感染者もそろそろピークアウトしそうな感じですが、怖がってたウツテンをなんとか2回打てたビビりな私ですが今では早く3回目を打ちたいと思っています。この変わり身の早さでこの歳まで生き抜いてきました。ウツテン打つと何年後に怖いことがなんて話もあまただが何年後に自分は何歳なんやと思うと馬鹿らしくなりました。打つことにより打てない人も守れるんだということを知り接種はした。打てる方は出来るだけ接種して身体を守ると共にコロナを収束へ進めたい。加藤 淳



都市ガスリフォーム
専門店

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

コチラ↓

ホームページ

かとけんホーム

検索

社長ブログ

かも社長

検索

