



# 秋 といえば お弁当



まだ暑い日もありますが、そろそろ秋の気配を感じますね。秋といえば美味しい食材がたくさん味わえる季節です。秋は行楽の季節。そんな美味しい食材を使ったお弁当を持って出かけたいですね。日本特有の文化「弁当」のはじまりは？

## お弁当の歴史

日本の弁当は平安時代頃からあり、おにぎりの御糧（みかれひ）、干飯（ほしいひ）など乾燥米などが殺菌力の高い竹の皮や、熊笹の葉などに包まれていたそうです。安土桃山時代になると、華やかで人間味あふれる文化が盛んになってきました。その一つとして上流階級の人たちが花見や茶会を催した際に提重（さげじゅう）という漆塗りの重箱のようなものが用いられました。提重は、取り皿、箸、酒器なども組み込まれた機能的な弁当箱であり、その限られた空間には多種多様な料理が美しく詰め込まれたそうです。明治時代に入り経済が発展していくと共に、鉄道の駅で販売される駅弁が誕生しました。一番はじめに駅弁を販売したのは1885年栃木県宇都宮駅で、当時は梅干し入り握り飯だったようです。小さな箱に色鮮やかな“日本らしさ”を詰め込んだ日本の弁当文化は、海外でも注目を集めているそうです。時代の変遷とともに発展してきた弁当文化が「BENTO」となって世界でも受け入れられているそうです。

## 幕の内弁当の由来

お弁当でよく見かける「幕の内弁当」。名前の由来にはさまざまな説がありますがその一つとして、幕の内とは芝居用語で、芝居の次の幕までの休憩時間、幕間（まくあい）のことをいい、この間に食べられた食事が、幕の内弁当の由来といわれます。江戸時代には、庶民の間でも芝居見物が楽しまれ、幕間に観客が食べた弁当から始まったとか、役者が素早く食べられるよう工夫された食事が広まった、とも言われます。一口サイズのおかずや俵型に区切られたご飯は、手早く食べやすい形として工夫されていたのかもしれませんが、お弁当の中身は、俵型のおにぎりや焼き魚、卵焼き、かまぼこ、揚げ物、漬物、煮物など、数種類のおかずをつめ合わせたものだそうで、現在では最も一般的なお弁当になっています。松花堂弁当は、四角形の箱を十字に区切った容器に、料理を盛り込んだ弁当で、略式の会席料理としても用いられるそうです。江戸時代初期の僧侶であった松花堂昭乗（しょうじょう）が物入れとして使っていた箱に料理を盛ることを思いついた料亭の主人が、茶会などに使ったところ評判を呼び、松花堂弁当として広まったそうです。



## おにぎりはなぜ三角

お弁当といえば「おにぎり」。どんな形？と聞かれるとほとんどの方は「三角型」と答えると思います。しかしこれは1978年にセブンイレブンが三角型おにぎりの大量生産を始めて以降の話。それ以前は「三角型」「円盤型」「俵型」「丸型」の“4大おにぎり型”が、全国各地に広がっており、その勢力圏も拮抗していたそうです。

### 「三角型」

発祥は関東地方といわれ、全国にまんべんなく分布する型。山型ににぎった頂点に神が宿ると信じられ、三角形のおにぎりはその昔、神様へのお供物だけだったそうです。人間がおにぎりを食べる時は、俵型が主流で現在の正三角型に落ち着いたのは江戸時代に入ってから。旅人が携行しやすいように改良されたそう。

### 「円盤型」

主に東北地方でよく見られ、中部地方にも分布。指と手のひらを丸くしながらにぎり、真ん中を平らにする。葉で包んだり焼いたりしやすいようにするのがその理由。東北地方では焼きおにぎりとして食することが多い。

### 「俵型」

主に関西地方でよく見られる細長い俵型。京都御所の女官が「おむすび」と称して食していたのが発祥とされるが、普及したのは「味付け海苔」を巻きやすいという説も有力。江戸時代、芝居小屋で幕間に食べる「幕の内弁当」にも入っていた。

### 「丸型」

一般的に九州地方に多いとされるが、中部地方を筆頭に全国に分布。手のひらで転がすようににぎるのが特徴。そのシンプルな製法や分布状況から見ると、庶民の日常食として親しまれていたと推測される。

今となってはすごく身近な「おにぎり」ですが、昔は本当に神聖なもので丸いおにぎりも貴族などの限られた人しか食べることが出来なかったそうです。

さあ、行楽の季節がやってきます。お弁当を持って出かけたいですね。

## 漢 → 字 → し → り → と → り → 迷 → 路

挑戦してみよう！

8月号こたえ

スタート

信	憑	性	定	期
駅	天	能	測	健
絶	気	家	計	診
滅	弁	画	映	療
種	別	途	上	養

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	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。

戲	作	為	替	相
鳴	人	内	案	場
疑	質	用	法	所
応	答	器	樂	管
雷	辞	典	典	的

こたえ  
雷鳴

戲作 → 作為 → 為替相場 → 場所 → 所管 → 管楽器 → 器用 → 用法 → 法案 → 案内人 → 人質 → 質疑応答 → 答辞 → 辞典 → 典型的

— 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！

# かんたんレシピ

## チンゲン菜とカニカマの玉子あん

### ＊材料＊ (4人分)

チンゲンサイ	3株
カニカマ	10本
生姜	少々
ごま油、塩こしょう	適量
卵	2個
●水	200cc
●鶏がらスープの素	小さじ2
●片栗粉	小さじ2
●酒	大さじ1
●しょう油	小さじ1/2



- ① 青梗菜は適当な大きさに切り、生姜はすりおろす。カニカマは裂いておく。●の調味料を合わせておく。
- ② フライパンにごま油を熱して青梗菜の茎部分を炒め、しんなりしてきたら葉部分とカニカマ、生姜を入れて炒める。
- ③ そこに●の調味料を入れ煮立たせ、とろみがついたら塩こしょうをして溶き卵を回し入れて強火で5秒！火を止めて仕上げにごま油をひと回し入れて完成。



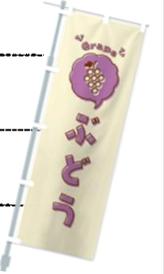
## 「くさおり」のつぶやき...



ここ数年ほど前からこの時期になると「ぶどう」を買いに行くようになりました。しかも、スーパーで買えるのに、わざわざ車に乗ってドライブがてら買いに出かけます。

きっかけは10年ほど前に市島の国道で出会った「ぶどう」ののぼり。こんな所にはぶどう園が...という場所をひっそりと売っていた藤井のりというぶどうに出会ってからぶどうが大好きになりました。

でも、先日スーパーで売っていた三和町のベリーAを食べて、その甘さにびっくり!! えっ!?! わざわざ遠くまで買いに行かなくても、スーパーでこんなにおいしいぶどう買えるの...? まあ、それなもんですよね。



### 社長よりひとこと

9月に入り今年少ない台風が急に増えてきました。11号は直接影響があるのではと心配していましたが幸い大きな被害もなく助かりました。現在12、13号があり、すぐに14号も出来そうを感じます。台風は年で8月が一番多いのですが、今年は少なかつたのでこれからたくさん発生しそうです。福次山は昔から水害に悩まされてきたので台風による大雨被害を一番警戒します。しかし農家さんは雨だけではなく強風も大敵で大切に育てた稲が収穫前に倒れてしまうと大変です。暴風に見舞れないことを願うばかりです。とにもかくにも災害から身を守る行動を最優先することを心がけましょう。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

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

