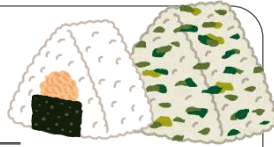




6月18日はおにぎりの日



6月18日は「おにぎりの日」。1987年（昭和62年）11月、当時の石川県鹿西町（ろくせいまち）内の杉谷チャノバタケ遺跡の竪穴式住居跡から日本最古の「おにぎりの化石」が発見された。記念日の日付は「鹿西」の「ろく（6）」と、毎月18日の「米食の日」を合わせて作ったそうです。今日は、みんな大好き！おにぎりについて調べてみました。



おにぎりの歴史



弥生時代後期の遺跡、石川県「チャノバタケ遺跡」で「日本最古のおむすび」が発見されました。この後、平安時代には、「屯食（とんじき）」と言われる、現在のおにぎりの元となるものが見られるようになりました。この「屯食」は卵型のものが多く、もち米で作られていたので、雑穀食が主だった当時では大変なご馳走だったようです。戦国時代には、客人をもてなすのに出したり、兵士が戦場におもむく際に携行したり、畑仕事に持っていくお弁当代わりに使ったとも言われています。白米で作った「おにぎり」の文化がより広く伝わったのは明治時代とか。明治18年、宇都宮駅で売られた初めての「駅弁」もおにぎりだったとのこと。

おにぎりの形



一般的なおにぎりの形は三角ですが、これは山の形を表しているそうです。昔から日本では山は神様とされていました。炊いたお米を神様である山の形の三角形にすることで、神様が宿るように祈っていたようです。また、おにぎりを握る（あるいは「むすぶ」）ことは、しめ縄を張ることと同じような宗教的行為だという説もあります。

現代においておにぎりの形状は「三角型」が主流となっています。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た以降の話。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いたそうです。大阪では、町人文化が栄えて観劇の習慣も多くあり、劇を見ながら幕の内弁当を食べていました。このお弁当に入っていたのが、一口サイズの俵形おにぎりだったので、関西では「俵型」のおにぎりが主流だったようです。

コンビニおにぎり

日本に“コンビニ”が登場する1970年代まで、おにぎりは家庭で「つくる」もので、店で「買う」ものではありませんでした。「おふくろの味」であり「手づくり」の代名詞でした。当時、出来たばかりのコンビニのカウンターのレジ脇に並べられたおにぎりは、客からほとんど見向きもされなかったそうです。「おにぎりは家庭で作るもの。コンビニで売れないのではないか」と危惧する声が大きかったといえます。そんなコンビニおにぎりをヒット商品にしたのは、セブンイレブンが開発した2つのものにありました。

一つ目は、ごはんと海苔の間を仕切れる専用の包装フィルム「パリッコフィルム」。1978年に食べる直前に海苔を巻く手巻きタイプのおにぎりを販売開始。海苔のパリパリ感を楽しめると人気商品へと変わります。二つ目は1983年に販売を開始した「シーチキンマヨネーズ」。ツナマヨ誕生のきっかけになったのは開発担当者の息子さんだったとか。当時、小学生だった息子さんがごはんにツナとマヨネーズを混ぜたものをかけておいしそうに食べていたのを見て、ツナマヨを商品化したといわれています。ツナマヨおにぎりは幅広い層に好まれ、今でもコンビニ大手3社の人気おにぎりランキングで1位を独占するほど定着しました。

焼き海苔派？味付け派？

江戸時代になると、海苔の養殖技術が確立したことで、江戸前（東京湾）で海苔を養殖するようになりました。採れた海苔は、和紙の製紙技術を使って四角い紙のように加工した「浅草海苔」として一般に普及しました。携帯食として重宝されていたおにぎりに巻いたところ、栄養が豊富な上に手にご飯がつかないという利点があることから、おにぎりに海苔を巻く習慣が根付いたそうです。関西人にとっては「味付けのりが当たり前」ですが、関東では焼きのりが主流だそうです。その違いはなぜでしょう？

1869年(明治2年)に明治天皇が京都へ^{ぎょうこう}行幸される際の土産として、山本海苔店が「味付け海苔」を献上したのが有力な説だそうです。それまでは、遠隔地である大阪や京都などに流通する際に海苔の品質が落ちてしまい、大阪では京都では海苔の消費が伸びなかったそう。そこで味付け海苔をつくり、地元からのお土産として献上したところ、明治天皇が気に入り皇室御用の指定を受けることが出来たそうです。そこから関西では味付けのりが広がったそうですよ。

漢字しりとり迷路

挑戦してみよう！

5月号こたえ

スタート

農	音	快	拳	動
耕	運	痛	一	画
関	機	頭	掃	除
銃	撃	石	関	機
雨	破	碎	西	弁

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
性別	性	莊	前

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。

動	消	外	食	臭
画	一	号	卓	上
中	的	称	名	映
途	技	派	芸	画
上	演	手	工	廊

こたえ

消臭

動画 → 画一 → 的一 → 的中 → 中途 → 途上 → 上演 → 演技派 → 派手 → 手工芸 → 芸名 → 名称 → 称号 → 号外 → 外食 → 食卓 → 卓上 → 上映 → 映画 → 画廊

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

トマトとオクラのごま油和え



❖材料❖ (2人分)

きゅうり	1/2本
ミニトマト	2個
オクラ	4本
茗荷	1本
ごま油	大さじ1
塩	少々
しょうゆ	小さじ1弱
白ごま	適量

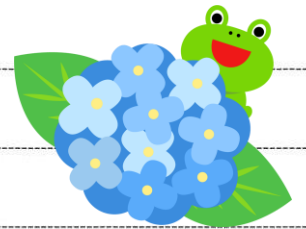
- ① きゅうりと茗荷は千切りに、ミニトマトは半分に、オクラは茹でて縦半分に切る。
- ② ボウルに①すべてを入れ、ごま油・塩・醤油で味付けし、白ごまをかけて出来上がりです。

さっぱりしているので、この時期にピッタリです。



「くめぐみ」のつぶやき...

山野草を育てている所に住み着いている一匹のアマガエルさん
 雨の気配がしてくると結構大きな声で鳴いていき
 擬態を可成り上手に見つけにくいので、鉢の淵にいるときは茶色
 でした。そんな色にすると知らなかつたのでちがう種類がいるんやと
 思っていました。梅雨はジメジメと重苦しいですが、季節を感じる時期
 でもありますね。わたしは紫陽花と青紅葉とカエルの声を楽しみたいと思っ
 水やりもしなくていいので助かります
 でも大雨に当たらないことを願います
 “青梅に 手をかけて寝る 蛙哉” 小林一茶



社長よりひとこと

今年は早い梅雨入りとなりました。私の梅雨のイメージは雨がジメジメ降ってジメジメと蒸し暑い日が続く感じですが、ところが近年は蒸し暑いのは同じでも意外と晴れる日も多くありますが、一旦降るとなると豪雨になることが多いように思います。東南アジアの雨期のような降り方だなといふも思っています。何でもかんでも地球温暖化の影響とは言いませんが、全く関係ないことはなんでしょう。一人の人間に出来ることは大がかりかもしれませんが、小さな積み重ねが大切な地球を守ることにあります。あと数年がかりで環境について考えるリストアップもせず、「たかじんたかじん」

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

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

