

新鮮！情報便



【<タイトルエリア>…5号】

□発行：東京海上日動 代理店エコー保険㈱

<<<<<巻頭言エリア>>>>>

新鮮！情報便第11号をお届けいたします。

今回は『こどもの日』に関する話題をお届けします。

お客様・代理店さんのコミュニケーションを深めるツールとしてお役立てください。

■INDEX

▽時の話題「こどもの日」

▽季節のレシピ「こどもの日の簡単メニュー・鯉のタルタルサラダ」

こどもの日の由来

5月5日はこどもの日です。「こどもの人格を重んじこどもの幸福をはかるとともに母に感謝する日」として、昭和23年に国民の祝日法によって定められました。古来は5月5日は「端午の節句」として男子の健やかな成長を願う行事が行われていましたが、江戸時代には、将軍家に男の子が生まれると、玄関前に幟[のぼり]を立てて祝うなど、時代と共に男の子の誕生と成長を祝うお祭りになっていきました。「こどもの日」となってからもその色は濃く残っているものの、現在では男の子も女の子も一緒にお祝いすることが一般的になっています。

●どうして鯉のぼりを飾るの？

鯉のぼりは、中国の「登竜門」の故事に由来しています。昔、中国の黄河上流に「竜門」という急流の滝があり、その滝を登りきった魚には霊力が宿り、龍になると言われていました。ある時1匹の鯉が激しい滝水に逆らいながら竜門を登りきったところ、鯉の体はまぶしい光を放ちながら龍へと変身し、天に昇っていったというお話です。このことから、人生という流れの中で困難に遭遇しても、鯉のようにたくましく立ち向かい、立身出世することを願って鯉のぼりが生まれたと言われます。

●最近の鯉のぼり

核家族化の影響か、最近では鯉のぼりをあげる庭や場所がないということで鯉のぼりがコンパクトになっています。庭に(屋根より高くないように?)あげられるガーデンタイプや、マンションのベランダにあげられるベランダセットなどが好評です。また、最近では女の子を含め家族全員分の鯉をあげる家もあり、そういった需要に応え、緑やオレンジなど、より華やかな色の子鯉も普及してきています。

●全国各地の行事

日本では全国各地で鯉のぼりにちなんだ行事が行われます。その一部をご紹介します。

・鯉のぼりの生産量日本一の埼玉県加須市では、長さ100m・350kgの全長世界一の鯉のぼりを作り、有名になりました。毎年5月に開催する利根川河川敷の市民平和祭で雄姿を見ることができます。

・高知県吾川郡いの町は和紙の生産が盛んで、濡れても破れない和紙で作った鯉のぼりが仁淀川に放流され、川下りをしながら、水中を泳ぐ鯉のぼりを遊覧できます。

・石川県金沢市の浅野川の大橋と梅ノ橋間では、200匹の鯉のぼりが川幅いっぱい泳ぎ水中からライトアップされます。

・四万十川中流の高知県高岡郡四万十町十川では500匹の鯉のぼりの川渡しが行われ、その発祥の地として知られています。

・群馬県館林市では、3月下旬から5月下旬まで世界一鯉のぼりの里まつりが開催されます。5,000匹以上の鯉のぼりが鶴生田川、茂林寺川、近藤沼、つつじが岡パークインの4箇所であげられ、2005年には掲揚数世界一でギネス世界記録に登録されました。

こどもの日にはあらためてこどもの健やかな成長を祈りたいものですね。

【ご注意】 この情報は2010.4.13時点の情報です。

▽季節のレシピ「こどもの日の簡単メニュー・鯉のタルタルサラダ」

【材料】

(分量は各適量・・・材料・調味料とも、お好みの量でお好みの味をお楽しみください。)

鯉のたたき、トマト、アスパラガス、きゅうり、玉ねぎ、レタス、にんにく

調味料・・・バルサミコ酢・オリーブオイル・マヨネーズ・塩・こしょう

【作り方】

1. 野菜は小口切り、玉ねぎは薄くスライスして水にさらしておきます。
2. 鯉は、塩こしょうをし、オリーブオイルをまぶします。
3. にんにくをみじん切りにし、バルサミコ酢(なければ酢かレモン)・塩・こしょうと合わせ、合わせ酢を作ります。
4. 野菜と鯉を混ぜ合わせ、3の合わせ酢とよくあえます。
5. レタスの上に4をのせて、マヨネーズを細く絞り出して飾ります。

これで『鯉のタルタルサラダ』の出来上がり！

【ご注意】 この情報は2010.4.13時点の情報です。