

新鮮！情報便



【<タイトルエリア>…第8号】

□発行：東京海上日動

代理店 エコー保険

<<<<巻頭言エリア>>>>

■INDEX

▽時の話題「じゅげむ」

▽季節のレシピ「冷たいおそば」

▽時の話題「じゅげむ」

●今回は長い名前と落語の話題です。

「じゅげむじゅげむごこうのすりきれ...」で始まる長いおまじないのような言葉をご存知ですか？

以前にテレビで紹介され有名になりましたが、元は「寿限無」という落語の小ばなしです。

●ストーリーは、こんな話です。

産まれた子供に名前をつけようとして、長い名前が縁起がいいということで「じゅげむじゅげむごこうのすりきれ...」というやたら長い名前をつけました。

余りに名前が長いため、名前を呼ぶにも一々大変、様々なやっかいことが...という話です。

つまり「じゅげむ(寿限無)」というのは名前の一部なのです。

●落語には「落ち(下げともいう)」がある滑稽話、人情話、怪談など様々なものがあります。

江戸時代に始まった落語ですが、戦前までに話が固まったものを「古典落語」と呼び、有名なものも多くあります。

皆さんはどれだけご存知ですか？

例えば...

「目黒のさんま」(殿様が偶然に目黒でおいしいサンマを食べ...)

「たらちね」(上品な奥さんをもらったのはいいが上品すぎて...)

「時そば」(そば屋で勘定をごまかしたのを見て真似しようと...)

みなさん、題は聞き覚えがあっても、あらすじや落語家の手振り・身振りまでは覚えてないですね。

もしお近くに演芸場があれば一度お出かけしてはいかがでしょう？

もちろんテレビでも十分に楽しめます。

落語家の、おそばの食べる身振りや音の上手なこと！日本人(又は日本文化をよく知る人)でないと分からない楽しみですね。

●落語の登場人物には、酒飲みの「熊さん」、そそっかしい「八っさん」、しっかり者の女房、渋いご隠居などがいて、多くは下町の町中や長屋が舞台です。

日本の昔懐かしいご近所の姿で、今も変わらずに町内や家庭・職場等に引き継がれているのかもしれない。

●最後に、「じゅげむ」をフルバージョンでお届けします(話し手によって一部違いがあるので代表例です)。

皆さん、どこまで覚えられますか？

じゅげむじゅげむ ごこうのすりきれ

かいじゃりすいぎよの

すいぎょうまつ うんらいまつ ふうらいまつ

くうねるところにすむところ

やぶらこうじのやぶこうじ

ばいぼばいぼばいぼの

しゅーりんがん しゅーりんがんの

ぐーりんだい ぐーりんだいの

ぽんぽこぴーの ぽんぽこなーの

ちょうきゅうめいのちょうすけ

【ご注意】この情報は 2010.5.31 時点の情報です。

▽季節のレシピ「冷たいおそば」

初夏を思わせる爽やかな暑さの日には「冷たいおそば」がぴったりです。今回は、簡単に作れる様々な冷たいおそばをご紹介します。

(共通:冷たいおそばの準備)

そば(乾麺)をゆでて、水で洗い氷水で締め、よく水を切ります。

・梅そば

梅干とネギを刻んで、おそばに和えます。サッパリ！

・きのこそば

なめこ・しめじ・まいたけなどをサッと炒めて、冷たいおそばに乗せます。ヌルヌルがお好きな方におすすめ。

・山菜そば

最近ではスーパーで調理済みの山菜を簡単に入手できます。ちょっと味付けして、冷たいおそばに乗せれば、簡単に山菜そばに。

・サラダそば

マヨネーズ好きの方におすすめ！ ツナ・キュウリ・トマトなどをマヨネーズで和えて、冷たいおそばに乗せます。

※おそばが苦手な方は、うどんでもできます

【ご注意】この情報は 2010.5.31 時点の情報です。

<<<<編集後記エリア>>>>

【タイトルエリア】

発行元：東京海上日動火災保険（株）

代理店 エコー保険