

新鮮！情報便



【<タイトルエリア>…第23号】

□発行：東京海上日動 代理店エコー保険(株)

<<<<<巻頭言エリア>>>>>

■INDEX

▽時の話題「ハロウィン」

▽季節のレシピ「スイートパンプキン」

▽時の話題「ハロウィン」

10月31日はハロウィンです。日本でも季節のイベントとして定着してきていますが、そもそもどんな行事なのでしょう。

●ハロウィンとは

ハロウィンは、カトリックの諸聖人の日(万聖節)の前晩(10月31日)に行われる伝統行事で、諸聖人の日”All Hallows”のeve(前夜祭)であることから、Halloweenと呼ばれるようになりました。2000年以上前のケルト人の収穫感謝祭がカトリックに取り入れられたものとされています。ケルト人の1年の終りは10月31日で、この夜は死者の霊が家族を訪ねたり、精霊や魔女が出てくると信じられており、これらから身を守る為に仮面を被り、魔除けの焚き火を焚きました。

●ジャック・オー・ランタン

ハロウィンの時に見かけるかぼちゃに顔を彫ったちょうちんを「ジャック・オー・ランタン」といいます。この由来には諸説ありますが、「けちんぼジャック」の話が有名です。意地の悪いジャックという男が、悪魔を騙したために地獄に落ちることもできず、死んだ後も明かりを灯しながら暗い道を歩き続けたというアイルランドの伝説です。それがさまよう霊の代名詞となり、アメリカに渡ってかぼちゃが使われるようになりました。これに因み現代では、10月31日の夜、窓辺や玄関などに置かれた「ジャック・オー・ランタン」に火を入れます。

●現代のハロウィン

子供達は魔女やお化けに仮装して「Trick or treat(お菓子をくれなきゃいたずらするぞ)」と近くの家を1件ずつ訪ねます。家庭ではかぼちゃのお菓子を作り、子供達はもらったお菓子を持ち寄り、ハロウィンパーティーを開いたりします。ハロウィンのテーマは不気味なもの、恐ろしいものですが、子供達が怖がったため、子供も楽しめる行事に変化していったようです。日本でも近年、仮装グッズやハロウィン期間限定のお菓子、ディスプレイなどが店頭にありますね。皆さんも身近な所から取り入れて、ハロウィンを楽しんでみてはいかがでしょうか。

【ご注意】この情報は、2010.10.4時点の情報です。

▽季節のレシピ「スイートパンプキン」

ハロウィンにちなんで、旬のかぼちゃを使ったスイーツを試してみませんか。
材料を混ぜていくだけの簡単な手順なので、誰でも失敗なく作れます。

<材料 8個分>

かぼちゃ 中・1/4個

① (バター 30g・砂糖 50g・塩 少々)

② (溶き卵 1/2個分・牛乳 80cc・シナモン 少々)

仕上げ用の材料 (溶き卵 1/2個分・黒ゴマ 適宜)

1. かぼちゃは適当な大きさに切って皮をむき、耐熱皿に並べてラップをかけ、電子レンジで約5分加熱します。(竹串が通るくらい)
2. 1が熱いうちに鍋に入れ、マッシャーやスプーンなどで手早く潰します。材料①を加えて弱火にかけ、木べらなどでよく混ぜ合わせ、滑らかになったら火を止めます。
3. 器に材料②を合わせておき、2に加えて手早く混ぜ合わせ、全体が馴染んできたら再び弱火にかけます。ぽってりとするまで練り上げ(かぼちゃの水分により1分～5分程度)、火を止め粗熱をとります。
4. 3を俵型にまとめ、仕上げに溶き卵を塗り、黒ごまを散らします。200℃に予熱したオーブンで20～30分(オーブントースターで10分)焼き、軽く焦げ目がついたら完成です！

【ご注意】この情報は、2010.10.4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(株)
