

新鮮！情報便



【<タイトルエリア>…第30号】

□発行：東京海上日動 代理店 エコー保険(株)

<<<<<巻頭言エリア>>>>>

◎ちょっと季節外れですが？

■ INDEX

▽時の話題「節分」

▽季節のレシピ「恵方巻きの作り方」

▽時の話題「節分」

●節分とは？

節分は“せち分かれ”とも言われ、本来は季節の変わり目を示す言葉でした。すなわち、立春・立夏・立秋・立冬をあらわしていたのですが、近年では立春の前日(2月3日)を節分と呼ぶようになりました。

●節分には何をやるの？

節分には、鬼(邪気)を払うため、鬼が嫌う柵(ひいらぎ)の枝にイワシの頭を刺したものを戸口に立てておいたり、炒った大豆を年の数だけ食べるなどの習慣があります。「鬼は外、福は内」と唱えながら豆を投げるのもポピュラーな習慣のひとつです。

●節分の“お化け”

節分の前後に変装をする慣わしがあり、変装した人を“お化け”と呼びます。この風習はいつもと違った格好をすることで、魔を追い払うことができると信じられたことが元となっています。かつては一般家庭でも行われていたそうですが、最近では節分の前夜に舞妓さんや芸妓さんが通常の衣装ではない様々な変装をする伝統行事として残っているようです。

●恵方巻き

節分の日には、「鬼は外、福は内」と唱えながら豆を投げるのが一般的ですが、“福を巻き込む”太巻きを無言で丸かじりするという習慣もあります。この太巻きを、「恵方巻き」と呼び、その年に決められた縁起の良い方角を向いて、恵方巻きを無言で食べると、一年間、健康でいられると言われていました。

この風習はもともと関西で主に行われていたものですが、最近では全国にも広まっているようです。皆さまもチャレンジしてみたいはいかがでしょうか？

ちなみに、2011年の恵方は南南東です！

【ご注意】 この情報は2011.1.19時点の情報です。

▽季節のレシピ「恵方巻きの作り方」

<材料>

・寿司飯

「恵方巻き」の具材は“七福神”にちなんで7種類の具材を用意します。

・かんぴょう　・きゅうり　・だし巻きたまご　・うなぎ　・高野豆腐　・かまぼこ　・のり

<作り方>

- 1.巻きすにのりをのせ、のりの上に寿司飯を広げます。
- 2.広げた寿司飯の真ん中あたりに、用意した具材をのせます。
- 3.具を巻き込むようにして、少し押さえながら巻きます。
- 4.最後まで巻けたら、巻きすの上から形を整えて、出来上がり。

<食べ方>

「恵方巻き」は、包丁で切らずに、その年の恵方(2011年は南南東)を向いて、無言でいただきます。七福神にちなんだ7種類の具材が入っていますので、福を逃さないよう最後まで食べきってくださいね！

【ご注意】 この情報は 2011.1.19 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)
