

Relax Time
For Your Heart

Miyaco Mail

No.34 2000~2001
~冬号~



こんにちは、Miyacoです。みなさんお元気ですか。
みなさんはつきたてのお餅を食べたことがありますか。
臼と杵でついたばかりの温かいお餅を素手で持って
食べてみました。今まで知っていたお餅の味とは格段の差があり、あまり
好きでなかったはずなのに、一度で大ファンになってしまいました。

お米の渡来

もち米はいつ頃、どこから日本に渡来したのでしょうか。
稲の故郷は、インドのアッサムから中国は雲南省に至る
熱帯アジアの高原地帯、というのが定説です。
日本には縄文時代の終わり頃、2つのルート
で伝わったと推測されています。
1つは中国雲南高原から揚子江を下り、東シ海
からストレートに九州に到着したルート。
そしてもう1つは、揚子江を下っていったん朝鮮半島
に上陸、そこからまた海に出て、北九州にという
ルートです。



うるち米と、もち米のどちらが先に伝わったのかは、
うるち説、もち説の両方があり、現在のところ確定的な資料がないようです。
そして、お餅をつきだしたのは弥生時代からということですよ。

神様の力が宿るお餅です

お餅といえばお正月、「鏡餅」と「雑煮」が身近なものです。
鏡餅は丸い。この丸いという形に昔の人々は意味を見つけました。靈魂は
円形に宿ると信じられていたのです。鏡餅には、年神様の霊がこもっ
ているのです。また、なぜ鏡をつけたかという、古代、鏡は神の姿を映すもの
と信じられていたからです。



雑煮は三が日に食べるのが一般的ですが、本来は、大晦日の夜に年神様に
供え、それを翌元旦に人が食べたのだそうです。神と同じものを食べる—
これが神との共食であり、お餅は精神的な食べ物だったことを意味
しています。

お餅の利用



お餅は神様に供えるだけでなく、お餅自体にも神の力が存在していると
考えられ、さまざまなお餅がつくられ、利用されてきました。



例その1/峠の茶屋の力餅

旅の途中、体力が衰えた旅人が、力餅を食べると元気を回復する。
そこで、お餅には神秘的な力がある、と人々は信じるようになって
きた。これは迷信ではなく、栄養学的にみても、もち米はうるち米
より消化がよくおまけにカロリーが違う。お米100gあたりは147
カロリー、お餅100gあたりは235カロリーとなっている。

①うるち米→ごはん、もち米→お餅……は、OKですか。



例その2/福引

現代の福引は、くじを引いて当たった人は景品をもらえる。だが江
戸時代のそれは、年の初めに2人でひとつの餅を引、張り合い、
取り分の多い方が「福」に恵まれるというものだったとか。



例その3/一升餅(あるいは一生餅)

満1歳になった子どもの誕生日に親類縁者を
招き、もち米一升でついた丸餅を子どもに背負わ
せ、皆の前で歩かせるという風習だ。元気に育つ
ようにと願いを込めて歩かせるのだが、背負った
子どもはヨロヨロと重労働である。



例その4/お年玉

現在お年玉は お金で子どもたちに渡されるが、昔はお餅がお年玉
だったそうよ。今の子どもにお餅を渡したら、どうなるのかな……?

もち米を蒸す

もち米を蒸したり、赤飯やおこねを
作ったりするのに蒸し器を使って
ご家庭で作られる方がいらっし
ます。Miyacoではオグジェとジオ
プロダクトに蒸し器があります。
実際にご使用になる場合、
いくつか注意点があります
ので、よろしくお願ひします。

《オグジェ》

OJ-7-6-22cm/約5合位まで
OJ-8-3-25cm/約8合位まで
OJ-19-1S-28cm/約1升位まで



《ジオプロダクト》

Geo-25M 25cm/
約8合位まで

☁ もち米は前夜からたっぷりの水につけておいて、もち米に十分水を吸わせること。

☁ 下鍋にお湯がなくなると蒸せなくなるし、鍋が空炊き状態になってしまうので、お湯の量を時々チェックする。蒸し始めから約30分たつたところでもち米に水をかける。これは「しとを打つ」とか「打ち水をする」というのが、おいしく蒸し上げるコツである。

☁ 蒸し器の上体には、大きなさらしのふきんなどをめくってきつくしまつたものを敷き、その上にもち米をあげて蒸す。特に、ジオ・プロダクトの場合は、上体と蓋の間にふきんを1枚はさんだ方が蒸気がうまく抜けてよい。上体と蓋の間にウォーターシールが働くとこの部分から蒸気が抜けにくくなり、下鍋と上体の間から蒸気が逃げて行ってしまふからである。ふきんを蓋の下に1枚はさむだけで、蒸気の抜け方が変わり、もち米にたっぷりの蒸気があたるようになる。

☁ たっぷり時間をかけて、好みの硬さ(?)や柔らかさ(?)までしっかり蒸しあげる。



「手軽にできるドリア」の分量と作り方

- ① 米2カップは30分前に洗ってざるにあげておく。
- ② 玉ねぎ1/4分(みじん切り)、ベーコン4枚(1cmのたわざく切り) マッシュルーム1缶、おきえび200g(シーフードミックスでもOK)、牛乳1カップ強、生クリーム1カップ、とり肉少々、コンソメ(固形)1ヶ、塩・こしょう少々。
- ③ ①と②を鍋に入れ、蓋をして中火で加熱し、熱くなってきたら、一度蓋をあけて混ぜる。
- ④ 再び蓋をして弱火で15分加熱したら火を止め、とろけるチーズ(200g)を手早く上に乗せて、蓋をしめて10分蒸らすと出来上がり!! おいしいです。



▼お堅い話——その27▼

昭和21年、米国の占領軍から洋食器の注文がきました。進駐軍設営用特需です。進駐軍とその家族2万世帯分の洋食器、その内容は各種ナイフ、フォーク、スプーン11種類180万本、シンチュウに銀メッキの高級品です。

敗戦後の占領下においては、米国進駐軍の指令は絶対的で、この受注資材は政府から割り当てを受けたほか旧陸海軍の薬きょうなどを各地から集めて共同伸銅所で圧延しました。進駐軍設営用特需は昭和24年頃まで続き、このほかにモスベニア(みかげ品)の受注が22年頃から燕にもたらされ、時期を同じくしてインドネシアの賠償貿易(ミッション貿易)が始まりました。賠償貿易とは、第二次大戦で、日本が侵略・支配したアジアの国々に対して、多大な損失をつぐなうために製品などを輸出するものです。

これらによって燕の洋食器産業は復活して行きました。



▼ジオでお餅を焼く▼

残念ながらジオでお餅つきはできませんので、別のことをしてみましょう。東広島市にお住まいの匿名希望の方からこんなおたよりを頂きましたので、ご紹介します。どうもありがとうございます。



✉ 我が家ではジオのリテーパンを使ってお餅を焼いています。蓋をして焼いているせいか、ふっくらと焼き上がるので、家族にも好評です。もちろん冷凍保存してあるお餅も少し時間はかかりますがそのまゝ焼けます。焼き方は、温めたリテーパンに油をひかずそのままお餅を並べて

焼きます。ふっくらした方がいいときは弱火で時間をかけます。パリッとした方がいいときは中火で短時間で焼きます。どちらでもおいしいですよ。みなさまも一度ためてみてください。

▼お客様のレシピ……手軽にできるドリア▼


お米つながりということではないのですが、水戸市にお住まいのこれまた匿名希望の方からすてきなレシピをFAXで頂きました。どうもありがとうございます。

✉ 先日、ホームページのミヤコメール拝見させていただきました。新作レシピがどんどんふえるようにこれからもがんばって下さい。☺ は... がんばります。



お餅は日本独自の食文化です。21世紀にも残して行きたいものですね。さてこんなミヤコメールですが年4回季節ごとに発行していきたいと思っています。もしも続けて読んでみたいという方がいらっしゃいましたら、下記の住所までおはがきにてお知らせ下さい。その際、住所、氏名、電話番号をご記入の上、右下すみの希望券をはがきに貼ってお送り下さい。Eメールでのお知らせでもOKです。

※ 参考文献 「服部幸應の食材事典」「みんなに好かれるすしとご飯もの」「旨い餅が食べたい」(ダンチュウより)

from:  株式会社 宮崎製作所 ☎0256-64-2773(代)
〒959-1276 新潟県燕市小池上通り4852-8(燕小池工業団地)

● ホームページアドレス <http://www.miyazaki-ss.co.jp/>

● Eメールアドレス info@miyazaki-ss.co.jp

