



台所通信

お待たせしました

Vol.29
2014年3月号

「気にかかる人」

皆さんは、「柴田トヨ」さんと言う方をご存知でしょうか？

柴田トヨさん。

明治44年6月26日、栃木市に生まれ90歳を過ぎてから息子さんに勧められ詩作に挑戦され、第一詩集「くじけないで」が2010年3月に刊行されるや168万部のベストセラーになり、第2集「百歳」も47万部以上を突破し、その後は海を越えて海外でも反響を呼んでいるそうです。

「人にやさしくしてもらったら、それを忘れない。それが100年の人生で学んだことです。」とおっしゃっていたというトヨさんは

2013年1月20日に101歳で天命を全うされた。

「ほんとうの風になり、陽射しとられた」トヨさんの温かなメッセージに毎日励まされ、時に癒されて過ごす事ができます。



2014年はトヨさんの「くじけないで」カレンダーに教えられている毎日です。

台所手

小耳な は・な・し

実は「タイは温泉王国」でした

火山国ではないタイが温泉？と思いましたが、じつは沢山の温泉があると先日テレビで放映していました。例えば、……

ロックバレー温泉。43度の温泉が14個も。タイ北部のチェンライ……ポーン・クラ・バット温泉。ミネラルたっぷりの約50度の温泉があって、水を入れながら入る温泉、美肌の湯として有名ならしい。

その他の温泉活用術として日本でも馴染みの「温泉卵」を作って販売なども。

タイの温泉は花崗岩が熱を持っていてそこに雨水等がシミテ「温泉」となる、非火山性の温泉ですって！

タイの温泉文化を進めたタイの方も居て日本に何度も温泉の勉強に来ていたそうですよ。

タイの首都バンコクには日本のスパリゾートばりの温泉施設があって、全く日本と同じ様にちゃんと裸になって入る。タオルはお湯に入れない等など。

お牛本は日本の温泉施設

バンコク直行便で北海道の地獄谷温泉が人気なのだそうです、ツアーでは

「カレーの食べ放題がかかせないのだそうです。

カレーはカニ。タイの蟹は小さくて主にスーパの材料などに使うのが多いので日本のように大きい蟹はとても喜ばれるのだそうです。

ちなみにタイで温泉に入る時の料金はタイ人なら120円なのがか外国人なら300円に跳ね上がるので注意！それでも日本人にしたら安いけど。。。

タイ人は湯船に入る習慣がないし、湯船自体がないお宅が多いのです。

まさか温泉王国とは今まで知らなかったから、これからタイに行く楽しみが増えてしまったのは言うまでもない。





関心事

二十四節気の話



春・・・立春（立春）、雨水（うすい）、啓蟄（けいちつ）、春分（しゅんぶん）、清明（せいめい）、穀雨（こくう）

夏・・・立夏（りつか）、小満（しょうまん）、芒種（ぼうしゅ）、夏至（げし）、小暑（しょうしよ）、大暑（たいしよ）

秋・・・立秋（りっしゅう）、処暑（しよしよ）、白露（はくろ）、秋分（しゅうぶん）、寒露（かんろ）、霜降（そうこう）

冬・・・立冬（りっとう）、小雪（しょうせつ）、大雪（たいせつ）、冬至（とうじ）、小寒（しょうかん）、大寒（たいかん）

立春・・・寒さも峠をこえ春の気配。

雨水・・・陽気なくなり、雪や氷が溶けて水になり雪が雨になる。

啓蟄・・・冬ごもりしていた地中の虫達が這い出て来る。

春分・・・太陽が真東から昇って真西に沈み、昼夜がほぼ等しくなる。

清明・・・すべてのものが生き生きとして清らかに見える。

穀雨・・・穀物を潤す春雨が降る。

日本は四季を各季節六区分して二十四節気として分けています。こつとして記して見てみると本当に良くできていたものだと感じています。例えば「春」。立春から始まって穀雨。寒さも峠を越えてあちらこちらに春の気配がする。

確かに三月になると啓蟄になり、人の体もそろそろ活動しやすくなる。

春分の頃には暖かさも増してきて、清明、穀雨の頃は緑も豊かになるし、こつなると木々も人も活動に動ける。〇〇〇〇。

春はいい・・・

今年は特に大雪の年だから切にそう思うのかも知れない。

春に!! 花咲く「カップ寿司」

マドレーヌ型のホイルに子供達が食べやすいように

2、3口分の寿司飯を軽く握り、好きな具を

彩り良く乗せる。

蒸しエビ、イカ、タコ、イクラ、等等など。

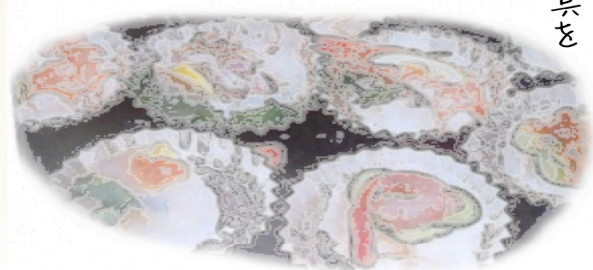
茹でて甘酢に漬けた人参、大根を花型に抜き、胡瓜を葉の形に飾り切り。

ゆで卵は人参でくちばし、

胡麻とレーズンで目、

カレー粉で着色。

卵は鶏卵とウズラの卵。



炊飯器で 美味しい寿司飯を作る

(材料) 4人分

米 3カップ
昆布 7cm
酒 大さじ2

合わせ酢

酢 大さじ4
砂糖 大さじ3
塩 小さじ1

◎寿司飯を炊くときは、炊飯器に付いている計量カップ(180cc)で米を計る。

◎硬めに炊きあがるように直前に水大さじ2を取り除いて酒大さじ2を加える。